

TRIFFLE SYAWAL

BAHAN-BAHAN KEK

8	biji	Telur Seri Murni
250	gm	Gula kastor
200	gm	Tepung Halus Lagi Putih Blue Key
Secubit	Garam	
50	gm	Serbuk koko
50	gm	Susu segar
50	gm	Susu pekat manis
125	gm	Marjerin Cair
25	gm	Ovalette
1	sudu teh	Serbuk penaik

HIASAN

PASTRI KRIM

4	biji	Telur Seri Murni
2	biji	Telur kuning Seri Murni
1	liter	Susu
200	gm	Gula kastor
50	gm	Tepung kastard
60	gm	Tepung jagung

HIASAN

Coklat masakan
Buah-buahan segar
Sos vanila

CARA MEMBUAT:

1. Putar semua bahan kecuali marjerin cair selama 8-10 menit dengan menggunakan mesin pemutar.
2. Masukkan marjerin dan kacau sehingga sehati
3. Tuangkan adonan kedalam tin yang telah berleser dengan marjerin cair dan beralaskan kertas minyak
4. Bakar di dalam ketuhar bersuhu 190 darjah selsius selama 45 menit.

5. Setelah kek disejukan. Potong dadu. Kemudian masukan kedalam gelas.
6. Paipkan coklat sirap keatas kek, kemudian paipkan pastry krim diatas kek.
7. kemudian lapiskan dengan krim putar.
8. Akhir sekali letakan buah ditengah dan tuangkan sedikit sos kiwi.
9. Sedia dihidang.

