

KEK KEJU KAPAS (*Cotton Cheese Cake*)

Bahan:-

140 gm gula halus
6 biji putih telur
¼ sudu *cream of tartar*

50 gm mentega
250 gm krim keju
6 biji kuning telur
100 ml susu segar
1 sudu besar jus lemon

60 gm tepung kek
20 gm tepung jagung

Cara membuatnya:-

1. Cairkan krim keju, mentega dan susu di atas air (*double boiler*). Biarkan sejuk sedikit. Campurkan tepung jagung, tepung kek dan kacau sehingga ia sebat. Tambahkan kuning telur dan jus lemon.
2. Pukul putih telur dengan *cream of tartar* sehingga sedikit kembang.
3. Campurkan 1 dan 2.
4. Masukkan adunan ke dalam acuan yang disediakan dan ditabur tepung.
5. Kukus-bakar pada suhu 160°C selama 1 jam 10 minit.

