

Koleksi Resepi **KEK**

Siri 1

100 Resepi Kek Istimewa Untuk Anda



KOLEKSI RESEPI KEK

SIRI 1

100 Resepi Kek

Zaqist.com

Digital Produk

Kandungan Resepi

Cheese Oreo Cake.....	1
Chicago Orange Cake	2
Chiffon Coklat.....	4
Chocolate Ganache	6
Chocolate Moist Cake	7
Cinnamon Layer Cake	9
Japonaise Cream Torte.....	12
Japanese Cheesecake.....	13
Kek Batik Chocolate	15
Kek Syifon Oren.....	16
Kek Aiskrim.....	17
Kek Aiskrim Istimewa	19
Kek Aneka Jalur	21
Kek Anika Pelangi.....	23
Kek Aprikot Berserpihan Coklat.....	26
Kek Batek Jawa	27
Kek Batik.....	28
Kek Batik (Biskut Marie)	29
Kek Batik Anja.....	31
Kek Batik Ayu	32
Kek Batik Azura.....	33
Kek Batik DN	35
Kek Batik Simple.....	36
Kek Batik Yati.....	37

Kek Batu Berendam.....	38
Kek Berempah.....	39
Kek Berkat Pengantin	40
Kek Bijan	42
Kek Bijan Berstrawberi	44
Kek Biskut Marie	46
Kek Buah.....	47
Kek Buah (Alternatif 1).....	49
Kek Buah (Alternatif 2).....	50
Kek Buih Putih Telur	52
Kek Carrot.....	54
Kek Cawan Jem Roselle.....	55
Kek Cawan Mungil	56
Kek Ceri Lemon	57
Kek Cheese Batik	58
Coconut Blossom Cake	59
Deep Dark Chocolate Cake.....	61
Dobos Torte	63
Easy Deep Chocolate Cake	65
First Sheffield Banana Chocolate Cake	66
Flan Buah	68
Gulung Blueberry	69
Gulung Lapis Susu	71
Honeycomb Cake	73
Ina Butter Cake	75
Kek Asam Jawa.....	76

Kek Asam Manis.....	78
Kek Asam Manis (Alternatif).....	79
Kek Badam.....	80
Kek Badam (Alternatif).....	81
Kek Badam Berbijan.....	82
Kek Badam Beruang Niki.....	83
Kek Bakar Cempedak	84
Kek Balah	85
Kek Batik Gulung	86
Kek Batik Istimewa.....	87
Kek Batik Istimewa (Alternatif)	88
Kek Batik Jawa Istimewa.....	89
Kek Batik Kulit Ular Sawa	90
Kek Batik Labuan	92
Kek Batik Mc Jue.....	94
Kek Batik Merdeka.....	96
Kek Batik Natasya	97
Kek Batik Simple.....	98
Kek Black Forest	99
Kek Buah Berempah.....	101
Kek Buah Berkacang	102
Kek Buah Campur	104
Kek Buah Ceri	105
Kek Buah Coklat	106
Kek Buah Indera	108
Kek Buah Kurma	110

Kek Buah Mewah	111
Kek Buah Nenas Berwalnut.....	112
Kek Buah Roselle	114
Kek Chocolate Eda	116
Kek Chocolate Sedap	117
Kek Chocolate Traffer	119
Kek Ciffon.....	120
Kek Coklat	121
Kek Coklat (Alternatif 1)	122
Kek Coklat (Alternatif 2)	123
Kek Coklat (Alternatif 3)	125
Kek Coklat (Alternatif 4)	127
Kek Coklat (Alternatif 5)	128
Kek Coklat Emulco.....	130
Kek Coklat Epal Pecan.....	132
Kek Coklat Gulung.....	133
Kek Coklat Hitam Manis.....	134
Kek Coklat Istimewa KissT	135
Kek Coklat Kacang Hazel	137
Kek Coklat KC.....	139
Kek coklat kentang.....	141
Kek Coklat Kukus.....	142
Kek Coklat Kukus (Alternatif).....	143
Kek Coklat Lembab Best	144
Kek Coklat Lembap.....	145

Lain-lain Koleksi Resepi dari kami

1. Koleksi Resepi Bubur
2. Koleksi Resepi Kek
3. Koleksi Resepi Kuih Raya
4. Koleksi Resepi Kuih-muih
5. Koleksi Resepi Makanan Ringan
6. Koleksi Resepi Masakan Antarabangsa
7. Koleksi Resepi Masakan Ayam
8. Koleksi Resepi Masakan Daging
9. Koleksi Resepi Masakan Ikan
10. Koleksi Resepi Masakan Laut
11. Koleksi Resepi Masakan Telur
12. Koleksi Resepi Masakan Mee & Laksa
13. Koleksi Resepi Minuman
14. Koleksi Resepi Masakan Nasi
15. Koleksi Resepi Masakan Pencuci Mulut
16. Koleksi Resepi Masakan Puding & Agar-Agar
17. Koleksi Resepi Masakan Roti
18. Koleksi Resepi Masakan Sambal & Pencicah
19. Koleksi Resepi Masakan Sup
20. Koleksi Resepi Masakan Ulam & Sayuran

Dapatkan semuanya dari zaqist.com



Cheese Oreo Cake

Ramuan / Bahan

bahan a

12 keping digestive biskut dikisar
2 sudu besar magerine di cairkan

bahan b

1 cawan thickened cream
1½ cawan cottage cheese
10 keping oreo dikisar

Cara-cara

1. Gaulkan bahan a sehingga boleh ditekan ke dalam Loyang
2. Masukkan ke dalam loyang dan bakar selama 10 minit dalam ketuhar suhu 150 darjah kemudian sejukkan.
3. Pukul cream dan cheese sehingga kembang dan campurkan biskut oreo yg telah dikisar(simpan sedikit oreo untuk hiasan).
4. Lapiskan cheese atas lapisan biskut yg dibakar tadi.
5. Taburkan sedikit oreo yg dikisar diatas kek.
6. Sejukkan dalam peti sejuk.



Chicago Orange Cake

Ramuan / Bahan

- 5 Biji Telur Saiz Sederhana
- 1½ Cawan Gula Halus
- 1½ Cawan Marjerin
- 2 Cawan Tepung Naik Sendiri
- 1 Sudu Teh Esen Orange
- 1 Biji Limau Sunkist

Cara-cara

1. Parut kulit limau (ambil bahagian yang berwarna oren sahaja) dan jemur atau goreng tanpa minyak supaya cepat kering. Ketepikan seketika.
2. Putar marjerin dan gula sehingga lembut.
3. Masukkan telur sebiji-sebiji sambil terus memutar sehingga kembang.
4. Masukkan tepung sedikit demi sedikit dan terus putar.
5. Akhir sekali masukkan esen orange dan putar seketika. Masukkan kulit limau yang telah diparut tadi dan kacau.
6. Bakar di dalam acuan yang telah disapu dengan sedikit marjerin. sebaiknya bakar di dalam acuan yang mempunyai lubang di tengah-tengah.

7. Bakar sehingga bagian atasnya berwarna agak keperangan.
8. Untuk memastikannya sudah masak, cucuk dengan lidi kecil dan rasa dengan jari. Sekiranya tidak melekit, ia sudah masak.



Chiffon Coklat

Ramuan / Bahan

100 g gula halus
47 ml minyak zaitun
20 g serbuk koko] dibancuh
35 ml air panas]
4 biji putih telur
3 biji kuning telur
25 g gula pasir
Sedikit krim tartar, serbuk penaik dan garam Bahan krim:
210 ml susu manis
100 ml air suam
100 g gula halus
36 g serbuk koko
36 g tepung jagung
Sedikit esen vanila

Cara-cara

1. Satukan kuning telur.
2. bancuhan serbuk koko, gula pasir, tepung, serbuk penaik, garam dan minyak zaitun.
3. Masukkan adunan putih telur dan gaulkan.
4. Tuangkan adunan ke dalam acuan.
5. Bakar dengan suhu 180C selama 40 minit.
6. Setelah masak, angkat dan sejukkan. Sapukan krim.
7. Cara membuat krim:
Satukan semua bahan dan masak secara double boiler.



Chocolate Ganache

Ramuan/ Bahan

1100 gm cooking chocolate
200 gm unsalted butter
600 ml anchor cream (whipping cream)

Cara-cara

1. Cairkan chocolate menggunakan cara double boiling sehingga cair.
2. Masukkan butter dan anchor cream bersama sama, kacau sehingga larut dan sehati.



Chocolate Moist Cake

Ramuan/ Bahan

- 280 gm butter
- 200 gm gula halus
- 5 biji telur (gred A)
- 280 gm tepung gandum
- 40 gm serbuk koko
- $\frac{1}{4}$ sudu teh sodium bikarbonat
- $1\frac{3}{4}$ sudu teh serbuk penaik
- $\frac{1}{4}$ sudu teh nescafe (dibancuh dengan sedikit air)
- 100 gm coklat masak (dicairkan)

- $\frac{3}{4}$ cawan air sejuk Topping :
- 100 gm coklat masak (dicairkan)
- sedikit coklat rice

Cara-cara

1. Pukul butter dan gula sehingga kembang
2. Masukkan telur satu persatu
3. Kemudian, masukkan tepung gandum, serbuk koko, sodium bikarbonat dan serbuk penaik sedikit demi sedikit.
4. Campurkan nescafe yang telah dibancuh dan coklat masak yang telah dicairkan ke dalam adunan.
5. Akhir sekali, masukkan air sejuk dan pukul sehingga sebati.
6. Panaskan oven pada suhu 180 darjah dan masak selama 45 minit (atau sehingga masak).