

Koleksi Resepi

KEK

Siri 3

There is always a cake

2112

3450

100
Recipes

zaqist.com

KOLEKSI RESEPI KEK

SIRI 3

100 Resepi Kek

Zaqist.com

Digital Produk

Kandungan Resepi

Kek Lobak Merah Dengan Kismis.....	1
Kek Lobak Walnut.....	2
Kek Lumut.....	3
Kek Lumut Istimewa	4
Kek Madelina.....	6
Kek Madu.....	8
Kek Madu Hazelnut.....	9
Kek Mamamil.....	10
Kek Marble.....	11
Kek Marble Lembut Lagi Sedap.....	13
Kek Marble Oren.....	15
Kek Marble Senang.....	17
Kek Marmar	19
Kek Mentega Badam.....	21
Kek Mentega Durian.....	23
Kek Mentega Epal.....	24
Kek Mentega Lemon.....	25
Kek Mesra.....	26
Kek Mickey Mouse.....	27
Kek Mini Dadih Pisang.....	28
Kek Minyak.....	30
Kek Minyak (Alternatif).....	32
Kek Nanas.....	33
Kek Nanas (Pineapple Upside Down)	34
Kek Nanas Campur Kopi.....	36
Kek Nanas Lembap.....	37
Kek Nanas Prun Berceri.....	38

Kek Nenas	40
Kek Nescafe.....	41
Kek Oren.....	42
Kek Oren (Alternatif)	43
Kek Oren Mandarin	44
Kek Oreo.....	45
Kek Panca Warna.....	47
Kek Pandan.....	48
Kek Pandan (Alternatif).....	49
Kek Pandan Berkrim.....	50
Kek Pandan Chiffon.....	52
Kek Pasir Roboh.....	53
Kek Peach.....	54
Kek Peanut Butter Fudge.....	56
Kek Peram Coklat Chip.....	58
Kek Peram Coklat Chip (Alternatif).....	60
Kek Perancis.....	62
Kek Permaisuri.....	63
Kek Permaisuri (Alternatif)	64
Kek Perodua Kenari.....	66
Kek Pisang.....	68
Kek Pisang (Alternatif 1).....	69
Kek Pisang (Alternatif 2).....	71
Kek Pisang Berfrosting	72
Kek Pisang Berwalnut.....	74
Kek Pisang Epal	75
Kek Pisang Kukus Special	77
Kek Pisang Terbalik	78
Kek Prun Coklat.....	79

Kek Prune Walnut.....	81
Kek Rangup Gulung Strawberi	82
Kek Rangup Strawberi Berkrim	84
Kek Ringkas.....	86
Kek Roselle Garden.....	87
Kek Saddam Hussein.....	89
Kek Sandwich Victoria.....	91
Kek Sarang Semut.....	93
Kek Sarche Torte	95
Kek Semarak Rindu	97
Kek Senandung Malam.....	98
Kek Serbuk Kulit Kayu Manis Bersirap	100
Kek Seri Sarawak	102
Kek Si Manja Nini	104
Kek Sinar Suria.....	105
Kek Sisik Ikan.....	107
Kek Songsang Aprikot Berhalia	109
Kek Span.....	111
Kek Span Bersantan	113
Kek Span Coklat.....	114
Kek Span Coklat Urai.....	116
Kek Span Sarang Lebah	117
Kek Sri Maharani	118
Kek Strawberi.....	120
Kek Strawberry Dengan Yogurt.....	122
Kek Suji.....	124
Kek Suji (Alternatif 1)	126
Kek Suji (Alternatif 2)	127
Kek Suji Buah.....	128

Kek Sultanas.....	130
Kek Tairu Coklat.....	131
Kek Tamar.....	132
Kek Teluk Batik.....	133
Kek Tembikai	135
Kek Tepung Jagung	136
Kek Terbalik Nanas.....	137
Kek Tinta Sukma Sri Sarawak	138
Kek TupperWare.....	140
Kek Ubi Kayu.....	142
Kek Ubi Kayu (Alternatif 1).....	143
Kek Ubi Kayu (Alternatif 2).....	144
Kek Vanila Berhias.....	145
Kek Vanila Berkelapa.....	147

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



Kek Lobak Merah Dengan Kismis

Ramuan / Bahan

1200 gm lobak merah
900 gm mentega- dicairkan
650 gm gula
450 gm kacang walnut
400 gm kismi
70 gm tepung
30 baking powder
17 gm baking soda
12 biji telur

Cara-cara

1. pukul gula bersama telur hingga kembang (adunan 1)
2. sementara itu parut lobak merah dan potong kecil kacang walnut tadi.
3. kemudian campurkan kismi, lobak merah, banking soda, baking powder dan kacang walnut ke dalam adunan 1 tadi serta masukkan mentega yang telah dicairkan tadi.
4. gaul hingga rata.
5. kemudian isikan ke dalam dulang pembakar dan bakar pad suhu 180darjah C selama 30 minit.



Kek Lobak Walnut

Ramuan / Bahan

- 250 gm mentega
- 200 gm gula perang
- 3 biji telur gred A
- 220 gm tepung naik sendiri
- 100 gm lobak merah (diparut)
- 50 gm walnut (dicincang)
- 1 sudu teh esen vanila
- $\frac{1}{4}$ sudu teh soda bikarbonat
- 2 sudu besar jus limau

Cara-cara

1. Pukul mentega dan gula sehingga ia gebu.
2. Masukkan telur sebiji demi sebiji sehingga ia habis.
3. Ayak tepung dengan soda bikarbonat.
4. Masukkan tepung ke dalam aduann pertama tadi bersama walnut dan lobak merah.
5. Masukkan esen vanila dan jus limau.
6. Gaul sehingga sebati dan masukkan ke dalam acuan.
7. Hias dengan walnut dan bakar sehingga ia masak.



Kek Lumut

Ramuan / Bahan

- 10 Biji telur
- 16oz mentega
- 1½ gula halus
- 2 gelas tepung gandum
- 1 tin (kecil) susu pekat manis

- 1 tin (kecil) seri kaya perasa pandan
- 1 botol (kecil) horlick
- 1 botol (tinggi) pasta pandan
- 2 sudu makan pewarna hijau

Cara-cara

1. Pukul telur hingga kembang. Ketepikan.
2. Pukul mentega dan gula hingga berkrim. Kemudian masukkan telur.
3. Gaul hingga rata.
4. Masukkan tepung gandum, susu pekat manis, seri kaya dan horlick.
5. Gaul hingga sehati.
6. Akhir sekali masukkan pasta pandan dan pewarna hijau.
7. Gaul lagi hingga warna nya sehati dan rata.
8. Kemudian barulah dikukus atau dibakar hingga masak.



Kek Lumut Istimewa

Ramuan / Bahan

- 2 Bar Butter (500gm)
- 1 packet kecil minuman Horlick
- 10 biji telur (size C) / 8 biji telur (size A)
- 1 tin kecil seri kaya
- 1 tin kecil susu pekat manis
- Biskut marrie (dihancurkan)
- Sedikit Pewarna hijau

Cara-cara

1. Pukul Butter bersama telur sehingga kembang
2. Masukkan susu dan kaya. Kacau hingga sebati
3. Masukkan Horlick dan kacau
4. Masukkan biskut marrie(dihancurkan) sehingga agak agak pekat.
5. Masukkan pewarna hijau.
6. Kukus sehingga masak.

7. Cucuk lidi kedalam kek,jika adonan tidak melekat pada lidi, bermakna telah masak.



Kek Madelina

Ramuan / Bahan

- 250 gm majerin
- 180 gm gula halus
- 5 biji telur (dipukul bersama 30 ml air)
- 200 gm tepung berserbuk penaik
- 1 camca teh esen vanila
- 50 gm badam kisar
- 100 ml sirap kaca
- 10 biji ceri merah
- 8 biji pecan
- 8 biji walnut
- 3 camca besar hirisan ceri hijau

Cara-cara

1. Putar majerin bersama gula hingga kembang.
2. Masukkan telur sedikit demi sedikit berselang-seli dengan tepung, esen vanila dan badam kisar.
3. Tuang adonan di dalam tin dan bakar selama 40-60 menit pada suhu 180 derajat Celcius.
4. Apabila kek masak, sapu sedikit sirap kencana.
5. Atur ceri, pecan, walnut dan tabur ceri hijau di atas kek. Hiris dan hidangkan.



Kek Madu

Ramuan / Bahan

360 gm telur
120 gm gula halus
20 gm madu
20 gm ovellett
160 tepung 'superfine'
70 gm mentega, dicairkan
30 gm badam, dicincang

Cara-cara

1. Pukul telur, gula dan madu sehingga gebu.
2. Masukkan tepung sedikit demi sedikit dan pukul lagi.
3. Masukkan ovellett, pukul hingga sehati. Kemudian tuangkan mentega cair.
4. Pukul hingga sekata.
5. Bakar pada suhu 180 darjah selama 30 hingga 40 minit.
6. Setelah masak, angkat dan sejukkan.
7. Hiaskan kek dengan krim mentega ikut suka.