

Rainbow Cake/Kek Pelangi

Rujukan: [Rahel](#)

Sumber:Kompilasi Hidangan Kek/Chef Noraini Zakaria

Bahan:

250g mentega
220g tepung kek}
1 sudu teh serbuk penaik},diayak bersama - (A)
200g gula kastor (saya letak 170g)
4 biji telur gred A
5 sudu makan air susu
1 sudu teh esen vanila

pewarna (yang ni korang pandai2lah letak pewarna)

Cara:

Griskan acuan bulat 6" (saya guna loyang 7 inci) .Lapiskan dengan kertas serap minyak.

Panaskan ketuhar pada suhu 170°C ,(saya guna suhu 160 C).

Pukul mentega dan gula kastor dengan kelajuan sederhana sehingga kembang dan putih.

Perlahankan kelajuan dan masukkan telur sebiji-sebiji sambil dipukul hingga sebati.

Masukkan bahan (A) sedikit-sedikit sambil dikacau diikuti air susu dan esen vanila.Gaul hingga rata.

Bahagi adunan kepada 7 bahagian (saya bahagi kepada 6 sahaja).Warnakan.

Bakar adunan selapis demi selapis selama 20 minit pada suhu 170°C.

Setelah kek masak,biarkan sejuk baru hias dengan krim mentega.

Untuk *fresh cream topping*:

400 gm *non dairy whipping* ~ putar hingga kental @ soft peak. Terus lepa pada kek.