

Kek Buah Kukus

Resepi : Chef Zubaidah bte Chepa

sumber : [K.Nor@SecubitGaram](#)

Bahan :

225 gm Mentega

340 gm gula pasir ~ *k.nor guna 1 cawan jer (saya juga)*

50 gm air panas

500 gm Mixed Fruits

3 biji telur saiz A

1 sk vanilla essence

Bahan ayak:

1 sk cream of tartar

2 sk soda bikarbonat

350 gm tepung gandum

1 sk serbuk Nutmeg @ buah pala ~ *k.nor skip (saya letak serbuk kayu manis)*

Cara :

Masakkan gula pasir sampai perang (jangan sampai hangus pulak) dan tuangkan air perlahan lahan. Guna api kecil jer. Masukkan mentega @ butter dan biarkan cair. Masukkan pula mixed fruits dan biarkan mendidih seketika. Ketepikan dan sejukkan sebentar.

Masukkan semua bahan ayak ke dalam bahan gula yang dimasak dan disejukkan tadi sedikit demi sedikit dan gaul dengan senduk kayu hingga rata dan sebat.

Dalam bekas lain, pukul telur sebentar atau gunakan mixer. Kemudian tuangkan ke dalam adunan tadi dan kacau sehingga menjadi adunan yang betul betul sebat. Kacau dengan senduk kayu juga.

Masukkan adunan ke dalam bekas empat segi bersaiz 7"x7" yang telah dialas kertas kek dan dilenser dengan mentega.

Kukus selamat 4 jam di dalam pengukus yang telah dipanaskan airnya. Kek ni kalau kukus 2 jam pun dah masak, tapi untuk mendapatkan kelembapan yang lebih, kukuslah selama 4 jam. Kukus dengan api yang sederhana pada 2 jam yang pertama dan pada 2 jam yang terakhir kukus dengan api yang kecil jer. Kalau nak tambah air pengukus, pastikan ditambah dengan air panas.

Alas tutup pengukus ngan tuala @ kain supaya wap air tidak menitik ke atas kek yang dikukus atau tutup loyang @ bekas dengan aluminium foil yang dilenser dengan mentega semasa mengukus kek supaya kek tidak melekat di aluminium foil. Lebih baik

guna bekas yang besar dan tinggi sedikit *(k.nor guna loyang bulat 9") ,(saya guna loyang bulat tinggi, 8 inci)*

Bila kek ni dah masak, buka penutup kukusan dan biarkan kek ni dalam pengukus dulu hingga sejuk. Jika terus angkat buah akan turun. Pastu bolehlah keluarkan dari pengukus. Potong kek bila ia benar benar sejuk, lebih bagus, biar kan ia semalaman.
(tak perlu letak dlm peti ais)

Nota:

Kek ini lebih sedap dimakan selepas 2 hari. Untuk menambah kelembapannya, balut dengan plastik dan simpan 2-3 hari, baru dipotong dengan pisau yang tajam. Boleh kukus dalam bekas lebih besar jika sukakan kek yang tidak tebal.