

## Kek Red Velvet



**Kategori:** Kek

**Masa Sajian:** Hari Raya, Hari Jadi, Krismas

**Tahap kesusahan:** Senang

**Masa penyediaan:** 10 minit

### Bahan-bahan

#### Untuk Kek:

300g Tepung Naik Sendiri Dr. Oetker Nona  
2 sudu besar Serbuk Koko Dr. Oetker Nona  
3 sudu teh Serbuk Penaik Dr. Oetker Nona  
1 sudu teh Perisa Vanila Dr. Oetker Nona  
1 sudu teh Garam  
300g Gula Kastor  
2 biji Telur

270ml Minyak Sayuran  
240ml Buttermilk  
20ml Pewarna Gel Merah

#### Untuk Sos Coklat:

500g Krim Keju  
100g Gula Aising  
60ml Krim Putar

### Cara Penyediaan

1. Panaskan ketuhar pada suhu 170°C. Alaskan 3 acuan kek berukuran 20cm.
2. Masukkan semua bahan-bahan kek ke dalam mangkuk besar, pukul pada kelajuan sederhana selama 3 minit.
3. Bahagikan adunan kepada 3 bahagian dan tuangkan ke dalam acuan kek. Bakar pada suhu 170°C selama 25-30 minit.
5. Keluarkan kek daripada acuan dan biarkan sejuk di atas rak wayar.
6. Pukul krim keju, gula aising dan krim putar pada kelajuan tinggi sehingga krim liat.
9. Sapukan krim di atas 1 bahagian kek, kemudian letak 1 bahagian kek di atasnya. Ulangi langkah 9 untuk bahagian kedua dan ketiga kek.
10. Sapu krim yang berlebihan di keliling kek. Taburkan cebisan kek di atas dan keliling kek sebagai hiasan.

**Tips:** Untuk membuat buttermilk, tambahkan 10ml cuka ke dalam 230ml susu, biarkan selama 5 minit sebelum guna.

### Produk Dr. Oetker Nona

