

Kek Crepe Pandan Teh Hijau



Kategori: Kek

Masa Sajian: Hari Raya, Chinese New Year

Tahap kesusahan: Senang

Masa penyediaan: 5 minit

Bahan-bahan

Untuk Penkek:

1 Kotak Adunan Penkek Pandan Dr. Oetker Nona
1 biji Telur (Besar)
30ml Minyak Sayuran
300ml Air/ Susu

Untuk Krim:

450g Krim Putar
1 sudu Perisa Vanila Dr. Oetker Nona

Untuk Hiasan:

Serbuk Teh Hijau

Cara-cara

1. Panaskan kuali leper. Kuali sedia diguna apabila titisan air mendidih dan hilang.
2. Campur Adunan Penkek Pandan Dr. Oetker Nona dengan minyak sayuran, air dan telur. Kacau sebati.
3. Tuangkan lapisan nipis adunan ke dalam kuali. Apabila buih di keliling adunan muncul dan lubangnya tidak tutup dengan serta-merta. Terbalikkan adunan perlahan-lahan dan masak bahagian terbalik sehingga warna kuning keemasan. Ulangi sehingga adunan penkek habis diguna.
4. Pukul krim putar dan perisa vanila pada kelajuan sederhana sehingga kembang.
5. Letakkan satu crepe di dalam pinggan, sapukan krim putar di atasnya. Kemudian letakkan satu crepe di atas krim dan ulangi langkah ini sehingga kesemua crepe habis diguna.
6. Sapukan krim di atas kek crepe, pastikan kek crepe ditutupi krim sepenuhnya.
7. Taburkan serbuk teh hijau di atas kek crepe. Sejukkan kek crepe di dalam peti sejuk selama 1 jam sebelum dihidangkan.

Produk Dr. Oetker Nona

