

Tat Krim Keju



Kategori: Tat & Biscuit

Masa Sajian: Hari Raya, Chinese New Year

Tahap kesusahan: Senang

Masa penyediaan: 5 minit

Bahan-bahan

Untuk Tat:

1kotak Adunan Tat Dr. Oetker Nona
250g Mentega (dilembutkan)
1biji Telur (Besar)

Untuk Isian:

250g Krim Keju (Dilembutkan)
50g Gula
1sudu teh Perisa Vanila Dr. Oetker Nona
Cip Coklat Dr. Oetker Nona

Cara-cara

1. Panaskan ketuhar pada suhu 180°C.
2. Masukkan Adunan Tat Dr. Oetker Nona, mentega dan telur ke dalam mangkuk. Kacau sehati.
3. Taburkan meja dengan tepung. Ulikan doh setebal 0.5cm. Muatkan doh dalam loyang tat dan kemaskan pinggir tat.
4. Gunakan garpu untuk cucuk bahagian bawah tat.
5. Susunkan di atas dulang pembakar dan bakar di dalam ketuhar pada suhu 180°C selama 15 minit atau sehingga warna kuning keemasan.
6. Putar krim keju bersama gula sehingga kembang.
7. Isikan tat dengan krim keju dan hiaskan dengan cip coklat.

Produk Dr. Oetker Nona

