



KEK LAPIS PANDAN

Bahan-bahan:

80g tepung Hoen Kuih
70g jeli segera
240g gula
4 titik pewarna hijau
500g kek span segera, buat ikut arahan kotak
Sedikit kelapa parut kering

Bahan-bahan A:

750ml **Santan Kelapa M&S**
1500ml air
165g telur, dipukul ringan
(dicampur dan ditapis)

Bahan-bahan B:

12 daun pandan
180g air
60gm gula
Secubit garam
(dikisar untuk jus)

Cara Penyediaan:

1. Bakar adunan kek span dalam tin pembakar bulat 24cm. Biar sejuk.
2. Untuk kastard, masukkan bahan-bahan A dan bahan-bahan B bersama ke dalam periuk tidak lekat. Pukul tepung, jeli segera, gula dan pewarna hijau ke adunan sehingga sebati.
3. Masak diatas api sederhana dan kacau sehingga jadi pekat. Biar sejuk sedikit.
4. Belah kek span secara melintang dan sapukan kastard di antara kedua-dua belah. Kemudian tuangkan kastard pandan ke seluruh kek tersebut dan sejukkan.
5. Renjiskan dengan kelapa parut kering pada seluruh kek sebelum dihidangkan.

PANDAN LAYER CAKE

Ingredients:

80g Hoen Kuih flour
70g instant jelly
240g sugar
4 drops green colouring
500g ready sponge mix, prepared as per instruction on the packet
Some desiccated coconut

Ingredients A:

750ml **M&S Coconut Milk**
1500ml water
165g egg, lightly whisked
(mixed and strained)

Ingredients B:

12 screw pine leaves
180g water
60gm sugar
A pinch of salt
(blend together for juice)

Method:

1. Bake sponge mix in a 24cm round baking tin. Leave to cool.
2. To prepare custard, combine ingredients A and ingredients B together into a non-stick saucepan. Whisk in flour, instant jelly, sugar and green colouring until smooth.
3. Cook over medium fire and stir till it thickens. Leave to cool slightly.
4. Slice sponge into two layers; sandwich with custard. Then cover cake with screw pine custard and chill.
5. Sprinkle some desiccated coconut over cake before serving.