RESEPI CHE NOM · PEK BISNES

Resepi Kek Batik Horlicks Cheese

Hasil: 36 keping (1 loyang 8 x 8 inci) | Kerja: lebih kurang 30 minit | Lembutkan cream cheese 1 jam, sejukkan semalaman | Kesukaran: Mudah



Kek batik no bake rasa Horlicks dengan cream cheese, lapisan biskut Marie dan topping kekacang dengan cranberry, sejukkan semalaman dan potong 36 keping. Kos dan harga jual ada dalam fail kos yang disertakan. Video: https://youtu.be/SROs83QG49E

Bahan

Bahan Adunan

- 250 g cream cheese jenis blok (Che Nom guna Anchor)
- 227 g butter unsalted (Che Nom guna Anchor)
- 170 g susu pekat manis
- 50 ml susu segar atau susu full cream (tambah sedikit lagi jika adunan pecah minyak)
- 250 g Horlicks Original
- ½ sudu besar pewarna makanan putih (pilihan)
- 250 g biskut Marie original atau coklat (lebih kurang 45 keping)

Bahan Topping

- 20 g biji labu
- 20 g badam hiris (badam keping)
- 30 g walnut
- 10 g cranberry kering

Peralatan

- 1 loyang 8 x 8 inci
- Sedikit minyak untuk sapu loyang
- Kertas baking atau cling wrap untuk lapik loyang

Cara membuat

Persediaan

1. Potong cream cheese jadi kiub dan biarkan lebih kurang 1 jam sampai hilang sejuk dan lembut.
2. Patahkan setiap keping biskut Marie kepada lebih kurang empat atau lima. Jangan hancurkan, biar besar sikit supaya corak batik nampak cantik bila dipotong.
3. Sapu sedikit minyak pada loyang 8 x 8 inci dan lapik dengan kertas baking atau cling wrap.
4. Masukkan cream cheese yang dah lembut ke dalam mangkuk. Tuang susu pekat manis dan lenyek dengan garfu, atau guna whisk supaya lebih cepat halus.
5. Gunting cranberry kering halus sikit, untuk disusun di atas kek nanti.

Sangai Kekacang

1. Masukkan biji labu, badam dan walnut ke dalam kuali. Sangai atas api kecil sampai naik wangi dan badam jadi kekuningan.
2. Atau bakar dalam oven pada 160°C selama 6-8 minit, atau sampai wangi.
3. Biarkan kekacang sejuk dan ketepikan.

Masak Adunan

1. Cairkan butter dalam kuali dengan api sederhana sampai cair.
2. Kecilkan api. Masukkan adunan cream cheese dan susu pekat tadi bersama susu 50 ml, kemudian kacau sampai licin.
3. Masukkan Horlicks dan kacau atas api kecil masa adunan masih panas sampai sebati. Kalau adunan dah sejuk, serbuk Horlicks tak larut dan kek akan rasa berpasir.
4. Kalau adunan pecah minyak, bukan maksudnya gagal. Tambah sedikit lagi susu (air biasa pun boleh) dan kacau sampai licin semula. Sedikit ketulan cheese tak apa.
5. Masukkan pewarna makanan putih, anggaran ½ sudu besar. Kacau rata sampai pekat dan bertali, tapi jangan terlalu lama supaya kek tak keras bila sejuk.

Gaul Biskut dan Masukkan ke Dalam Loyang

1. Ambil satu senduk adunan dan asingkan, untuk tampal ruang kosong dan untuk lapisan atas nanti.
2. Masukkan kepingan biskut ke dalam baki adunan. Gaul perlahan-lahan sampai semua biskut bersalut sebati.
3. Tuang ke dalam loyang beberapa peringkat. Tekan perlahan-lahan dengan spatula atau belakang sudu sampai rata dan tak berongga. Jangan tekan kuat supaya biskut tak hancur atau terpenyek.
4. Akhir sekali, tuang adunan yang diasingkan tadi di atas supaya permukaan nampak kemas.

Topping dan Sejukkan

1. Tabur kekacang yang disangai dan susun cranberry kering di atas kek. Tekan sedikit supaya topping melekat.
2. Tutup dengan cling wrap atau apa-apa penutup, kemudian sejukkan dalam peti sejuk semalaman.

Cara Penyajian

1. Keesokan harinya, bila kek dah sejuk dan firm, potong 6 x 6 untuk dapat 36 potongan. Guna pisau yang tajam dan lap pisau setiap kali lepas potong supaya kemas.
2. Untuk jualan dalam bekas, bahagikan kek kepada 4 bahagian dan susun 9 potongan dalam setiap bekas.
3. Untuk jual satu loyang penuh, letak terus di atas cake board tanpa dipotong.
4. Simpan kek dalam bekas bertutup di dalam peti sejuk sebab ada cream cheese dan butter. Elok dihabiskan dalam 3-4 hari.

Tips

> Potong cream cheese jadi kiub dan biarkan lebih kurang 1 jam sampai hilang sejuk. Cream cheese yang dah lembut pada suhu bilik lebih mudah dilenyek dengan susu pekat sampai licin.

> Guna butter unsalted, sebab biskut Marie dah ada rasa lemak-lemak masin sikit.

> Biskut Marie original atau coklat boleh guna, nak campur dua-dua pun boleh. Che Nom guna yang original.

> Asingkan satu senduk adunan sebelum masukkan biskut. Adunan ni untuk tampal ruang yang kosong dan untuk lapisan atas supaya permukaan kek nampak kemas.

> Kek ni ada cream cheese dan butter, jadi kena sentiasa simpan sejuk dalam bekas bertutup di dalam peti sejuk. Elok dihabiskan dalam 3-4 hari.

Kalau jadi masalah

Masalah	Punca	Cara atasi
Adunan pecah minyak masa dimasak	Adunan terlalu panas sampai air di dalamnya mula kering. Ini bukan tanda gagal.	Pastikan api kecil, tambah sedikit lagi susu atau air biasa dan kacau sampai licin semula. Sedikit ketulan cheese tak apa.
Kek rasa berpasir	Horlicks dimasukkan masa adunan dah sejuk, jadi serbuknya tak larut.	Masukkan Horlicks masa adunan masih panas dan kacau sampai sebati.
Corak batik tak nampak bila kek dipotong	Biskut dipatahkan terlalu kecil atau ditekan terlalu kuat sampai hancur dan terpenyek.	Patahkan setiap biskut kepada empat atau lima saja dan tekan adunan dalam loyang perlahan-lahan dengan spatula atau belakang sudu.
Kek jadi keras lepas sejuk	Adunan dikacau terlalu lama selepas dah pekat bertali.	Bila adunan dah pekat dan bertali, berhenti kacau dan terus masukkan biskut.