Resepi Kek Coklat Moist Leleh

Penyediaan: 25 minit | Memasak: 30 minit | Jumlah: 55 minit | Hidangan: 7 bekas | Kesukaran: Mudah

BAHAN

Bahan Untuk Kek

- 4 biji telur
- 1 cwn gula kastor
- 1 sk esen vanila
- 1/2 cwn susu pekat
- 1 +1/4 cwn tepung gandum
- 1 cwn serbuk koko
- 1 sk soda bikarbonat
- 1 sk serbuk penaik
- 1/4 sk garam halus
- 1 cwn susu krim penuh
- 1 cwn minyak jagung
- 1/2 sk serbuk kopi segera
- 1 sb air panas

Bahan Untuk Coklat Ganache

- 350g coklat gelap compound
- 1 cwn susu cair
- 3 sb mentega

Eksklusif untuk: Ahli Resepi Che Nom
Dimuat turun pada: 6 November 2026 pada 10:00 PG

ARAHAN

Untuk Kek

1. Sediakan pengukus: isi air secukupnya dan panaskan hingga mendidih. Sementara itu, sediakan bekas kek (contoh SQ450) dan potong aluminium foil untuk menutup setiap bekas nanti.
2. Sukat tepung gandum, serbuk koko, serbuk penaik, soda bikarbonat dan garam halus. Ayak semua bahan kering ini bersama-sama 1–2 kali supaya ringan dan tak berketul, kemudian ketepikan.
3. Bancuh kopi: larutkan 1/2 sk serbuk kopi segera dengan 1 sb air panas. Kacau hingga larut dan biarkan suam.
4. Dalam mangkuk besar, pecahkan telur dan masukkan gula kastor. Pukul hingga adunan kembang, kuning pucat dan sedikit pekat (lebih kurang 3–5 minit bergantung pada mixer).
5. Masukkan esen vanila, kemudian pukul lagi sekejap hingga sebati.
6. Masukkan susu pekat dan kacau/pukul pada kelajuan rendah lebih kurang 2–3 minit hingga adunan sekata.
7. Masukkan bahan kering yang telah diayak sedikit demi sedikit. Kacau perlahan (mula dari tengah mangkuk) hingga tiada lagi tepung berketul—jangan terlebih kacau.
8. Masukkan susu krim penuh dan kacau hingga sebati.
9. Masukkan minyak jagung dan kacau hingga adunan licin berkilat. (Minyak membantu kek kekal moist; jadi pastikan ia betul-betul sebati.)
10. Akhir sekali, masukkan bancuhan kopi tadi dan kacau hingga sekata.
11. Sendukkan adunan ke dalam bekas, lebih kurang 3/4 penuh untuk beri ruang kek naik. Ketuk perlahan 1–2 kali untuk keluarkan gelembung udara besar.
12. Tutup setiap bekas dengan aluminium foil dengan kemas. Susun dalam pengukus dengan jarak sedikit antara bekas supaya wap naik sekata.
13. Kukus atas api sederhana selama 15–20 minit (bergantung saiz/jenis bekas) hingga masak. Elakkan buka penutup terlalu awal supaya kek tak mendap.
14. Uji dengan lidi: cucuk di tengah kek—jika keluar bersih, kek sudah masak. Jika masih melekat, sambung kukus 5–10 minit lagi.
15. Angkat dan biarkan kek sejuk sepenuhnya sebelum dituang ganache supaya permukaan kek cantik dan ganache tak terlalu cair.

Untuk Coklat Ganache

1. Panaskan air dalam periuk hingga mendidih, kemudian kecilkan api ke sederhana kecil supaya wap stabil (bukan menggelegak kuat).
2. Letakkan mangkuk kaca/tahan panas di atas periuk (double boil). Pastikan dasar mangkuk tidak menyentuh permukaan air.
3. Masukkan coklat gelap compound dan mentega. Kacau perlahan hingga cair sepenuhnya dan licin.
4. Masukkan susu cair sedikit demi sedikit sambil kacau hingga ganache sebati dan berkilat. (Jika anda guna whipping cream, hasil ganache biasanya lebih pekat dan cantik.)
5. Biarkan ganache suam 2–5 minit supaya sedikit pekat (senang ‘melekat’ atas kek), kemudian tuang ke atas kek yang telah sejuk hingga penuh/ikut suka.
6. Tabur coklat rice sebagai hiasan. Biarkan set sekejap sebelum tutup bekas atau simpan.

Eksklusif untuk: Ahli Resepi Che Nom
Dimuat turun pada: 6 November 2026 pada 10:00 PG

TIPS

- Masa pukul adunan kek, untuk cepat sebati: masukkan bahan kering sedikit demi sedikit, mula kacau dari tengah mangkuk sampai serbuk larut, barulah kacau ke tepi supaya tak berketul.
- Sebelum kukus, tutup setiap bekas kek dengan aluminium foil supaya wap air tak menitik. Kalau guna pengukus klasik, balut penutup pengukus dengan kain bersih supaya kondensasi tak jatuh atas kek.
- Untuk double boil coklat, pastikan mangkuk tahan panas tidak menyentuh permukaan air. Kita nak coklat cair dengan wap, bukan ‘direbus’—haba terlalu tinggi boleh buat coklat jadi berketul/keras.
- Susu dalam ganache boleh diganti dengan whipping cream untuk tekstur lebih pekat dan berkilat. Kalau nak lebih jimat, susu cair pun ok—cuma ganache mungkin sedikit lebih ringan.
- Ayak bahan kering betul-betul (terutama serbuk koko) untuk elak tompok koko dan rasa pahit berketul dalam kek.
- Untuk kukus: pastikan air pengukus mendidih kuat dahulu, kemudian kecilkan ke api sederhana supaya wap stabil dan kek naik cantik tanpa permukaan berkedut.
- Sejukkan kek sepenuhnya sebelum tuang ganache supaya ganache tak terlalu cair dan tak meresap sampai kek nampak ‘lecak’.

Eksklusif untuk: Ahli Resepi Che Nom
Dimuat turun pada: 6 November 2026 pada 10:00 PG