

## **Kek Pastrri Buah**

Untuk 1 biji kek / Masa Penyediaan: 30 min / Masa Membakar: 60 – 70 min

Disumbangkan oleh: CP Choong

Disesuaikan dari [Happy Home Baking](#)

### **Bahan-bahan:**

100g (3.5 oz) mentega tanpa garam, dilembutkan

180g (6.5 oz) gula kastor

50g (1.5 oz) krim masam (atau digantikan dengan dadih rendah lemak dengan jumlah yang sama)

3 biji telur saiz besar, dipukul sedikit, suhu bilik

1 sudu teh ekstrak vanila

1 sudu teh parutan kulit lemon atau oren

210g (7.5 oz) tepung serbaguna/gandum

1 sudu teh serbuk penaik

500g (18 oz) buah-buahan (dicampurkan bersama 2 sudu besar gula, ikut pilihan)

### **Langkah-langkah**

1. Basuh, potong (dadu atau hirisan, mengikut suka) dan tapiskan buah, campurkan bersama gula (jika digemari) dan ketepikan. (Jika anda menggunakan buah dalam tin, basuh buah tersebut untuk menghilangkan air gula, dan tidak perlu menambah gula lagi)
2. Sapukan minyak dan taburkan tepung pada bahagian tepi loyang (9" bulat atau 8" petak) dan alaskan dasar loyang dengan kertas pembakar.
3. Gunakan pengadun elektrik, gaul mentega, gula dan krim masam (dadih) sehingga sebati, kembang dan gebu.
4. Tuangkan telur sedikit demi sedikit dan pukul sehingga sebati bersama adunan. (Adunan mungkin kelihatan sedikit berketul)
5. Masukkan ekstrak vanila dan parutan kulit lemon/oren. Adun menjadi sebati.
6. Ayak sambil masukkan tepung dan serbuk penaik sehingga sebati.
7. Tuangkan adunan ke dalam loyang yang disediakan, ratakan dengan spatula.
8. Susun buah-buahan di atas adunan; jangan ditekan masuk. Hiaskan buah tersebut jika suka.
9. Bakar di dalam ketuhar yang dipanaskan pada suhu 180C (350 F) selama 60 – 70 minit atau sehingga apabila lidi dicucuk ke dalam kek dicabut bersih. Tutupkan bahagian atas loyang dengan kerajang aluminium pada 15 minit terakhir bagi mengelakkan bahagian atas kek menjadi hangus.
10. Sejukkan kek di dalam loyang selama 5 – 10 minit. Keluarkan kek dan letakkan ia di atas redai kuih untuk disejukkan sepenuhnya. Tabur gula aising di atas kek jika suka.

### **Nota Tukang Masak:**

Anda boleh menggunakan strawberi, bluberi, pic, pisang, oren, pear, epal, nanas atau jenis-jenis buah yang tidak terlalu berair.

Klik [di sini](#) untuk mendapatkan lebih banyak resipi berasaskan nanas.

