

KEK CHIFFON LABU



BAHAN-BAHAN

Labu	200 gm
Gula perang	120 gm
Telur	6 biji
Minyak	80 ml
Tepung gandum	150 gm
Serbuk penaik	1 tsp
Serbuk kulit kayu manis	½ tsp

KAEDAH

1. Panaskan ketuhar pada suhu 170-180°C.
2. Kupas kulit labu, buang biji dan bersihkan. Potong labu dalam bentuk potongan kecil dan kukus sehingga lembut.
3. Masukkan isi labu yang telah dikukus ke dalam mangkuk dan pukul menggunakan alat pengadun tangan sehingga licin.
4. Bahagikan gula perang kepada tiga bahagian.
5. Pecahkan telur. Asingkan kuning dan putih telur dalam mangkuk yang berasingan.
6. Dalam mangkuk berasingan, pukul kuning telur bersama ⅓ bahagian gula perang sehingga kembang.
7. Kemudian masukkan minyak masak ke dalam adunan kuning telur tadi sedikit demi sedikit. Kacau sehingga sebat.
8. Masukkan puri labu dan gaul adunan sehingga sebat.
9. Ayak tepung gandum, serbuk penaik dan serbuk kulit kayu manis. Bahagikan kepada 3 bahagian. Masukkan satu persatu bahagian campuran tepung sehingga habis ke dalam adunan.
10. Masukkan sedikit garam ke dalam putih telur yang telah diasingkan dan pukul sehingga kembang.
11. Masukkan ⅓ gula perang ke dalam adunan putih telur dan gaul sebat.
12. Setelah kembang masukkan lagi ⅓ gula perang sedikit demi sedikit dan adun sebat.
13. Pukul lagi sehingga kembang menjadi *meringue*.
14. Ambil ⅓ *meringue* dan masukkan ke dalam adunan kuning telur. Kacau sehingga adunan menjadi licin.
15. Pukul *meringue* sedikit sehingga "bertanduk". Masukkan kesemua baki *meringue* ke dalam adunan.
16. Adunan perlu disebatkan menggunakan teknik "kaup balik" iaitu adunan dikacau dari bawah ke atas secara perlahan menggunakan spatula bagi mengelakkan buih daripada pecah.
17. Panaskan acuan kek saiz 8 inci di dalam oven. Tuang adunan kek yang telah siap diadun ke dalam acuan yang telah dipanaskan.
18. Bakar kek chiffon labu pada kadar masa 45 minit sehingga 1 jam pada suhu 180°C.

PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Labu	RM 0.60
Gula perang	RM 0.60
Telur	RM 2.10
Minyak	RM 0.48
Tepung gandum	RM 0.39
Serbuk kayu manis	RM 0.10
Serbuk penaik	RM 0.05
Jumlah kos	RM 4.32
Anggaran hasil	1 biji
Kos bahan 1 biji	RM 4.32
Anggaran harga jualan	RM15.00