

KEK CHIFFON SAWI



BAHAN-BAHAN

Sawi	200 gm
Air	45 ml
Gula kastor	120 gm
Telur	6 biji
Minyak	80 ml
Tepung gandum	160 gm
Serbuk penaik	1 tsp
Sedikit garam	

KAEDAH

1. Panaskan ketuhar pada suhu 180°C.
2. Bersihkan sawi dan rebus dalam air panas sehingga lembut. Setelah lembut, masukkan daun sawi ke dalam air sejuk dan perah untuk membuang lebihan air.
3. Potong akar sawi, masukkan sawi dan air disukat ke dalam pengisar *heavy duty*. Kisar sehingga halus. Tapiskan, ambil airnya, jika tidak cukup 150 gm tambahkan dengan serat sawi.
4. Bahagikan gula kastor kepada 3 bahagian.
5. Pecahkan telur. Asingkan kuning dan putih telur dalam mangkuk yang berasingan.
6. Pukul kuning telur, bersama $\frac{1}{3}$ bahagian gula kastor. Pukul sehingga adunan kembang dan berwarna putih.
7. Masukkan minyak sedikit demi sedikit ke dalam adunan kuning telur yang telah dipukul tadi. Kacau sehingga sebati.
8. Kemudian masukkan puri sawi, kacau lagi sehingga kelihatan licin.
9. Ayak tepung gandum bersama serbuk penaik dan bahagikan kepada tiga bahagian. Masukkan satu persatu bahagian campuran tepung sehingga habis ke dalam adunan kuning telur.
10. Masukkan sedikit garam ke dalam putih telur dan pukul sehingga kembang.
11. Masukkan $\frac{1}{3}$ gula kastor ke dalam adunan putih telur dan gaul sebati.
12. Masukkan lagi baki $\frac{1}{3}$ gula kastor ke dalam adunan putih telur, pukul adunan sehingga kembang dan membentuk *meringue* (bertanduk).
13. Ambil $\frac{1}{3}$ *meringue* yang telah siap dan masukkan ke dalam adunan kuning telur yang telah diadun. Kacau sehingga adunan menjadi licin.
14. Sebelum menambah baki *meringue* ke dalam adunan kuning telur, *meringue* perlu dipukul sedikit sehingga "bertanduk" sekali lagi. Masukkan kesemua baki *meringue* tersebut ke dalam adunan.
15. Adunan perlu disebatikan menggunakan teknik "kaup balik" iaitu adunan dikacau dari bawah ke atas secara perlahan menggunakan spatula bagi mengelakkan buih daripada pecah.
16. Panaskan acuan kek (20cm) di dalam oven. Tuangkan adunan kek yang telah siap diadun ke dalam acuan yang telah dipanaskan.
17. Bakar kek chiffon sawi pada kadar masa 45 minit hingga 1 jam pada suhu 170-180°C.

PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Sawi	RM 0.90
Gula kastor	RM 0.48
Telur	RM 2.10
Minyak	RM 0.48
Tepung gandum	RM 0.42
Serbuk penaik	RM 0.05
Garam	RM 0.01
Jumlah kos	RM 4.44
Anggaran hasil	1 biji (20 cm)
Kos bahan 1 biji	RM 4.44
Anggaran harga jualan	RM 15.00