



Puding Bening Isi Buah

Bilik » Dapur | Ahad, 5 Februari 2012 14:00

Penulis : Eva Mislia

Bahan Utama

- # 1 bungkus agar-agar bubuk D'LIGHT rasa stroberi.
- # 150 gram gula pasir.
- # 700 ml air.

Bahan Isi

- # 1 kaleng koktail buah.

Bahan Saus Stroberi

- # 500 gram buah stroberi segar, haluskan.
- # 100 gram gula pasir.
- # 100 ml air.
- # 1 sdt maizena.

Bahan Hiasan

- # Whipping cream.
- # Buah stroberi segar

Cara Membuat

- # Siapkan gelas bertangkai atau mangkuk bening, sisihkan.
- # Tata koktail dan stroberi dalam gelas, sisihkan.
- # Campur agar-agar bubuk D'LIGHT rasa stroberi dengan gula pasir dan air, aduk rata, dan masak hingga mendidih, angkat, tuangkan ke dalam gelas, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari, pendingin.
- # Saus : Campur buah stroberi yang telah dihaluskan dengan gula pasir, air, dan maizena, aduk rata dan didihkan, setelah mengental angkat, dinginkan.
- # Sajikan puding dingin hias dengan whipping cream, stroberi segar, dan sausnya.

Porsi untuk 8 gelas.