



Pisang Karamel Es Krim

Bilik » Dapur | Ahad, 12 September 2010 20:45

Penulis : Eva Mislia

Bahan Utama

- # 200 gram gula pasir.
- # 150 ml air jeruk manis.
- # 6 buah pisang raja.
- # 1 kaleng buah apricot.
- # 1 liter es krim.

Bahan Hiasan

- # Krim kocok.
- # Stroberi segar.
- # Daun mint.

Cara Membuat

- # Panaskan gula pasir hingga menjadi karamel, masukkan air jeruk manis, masak hingga mengental.
- # Masukkan pisang, masak hingga matang, angkat.
- # Siapkan mangkuk, taruh pisang dan sausya, apricot, es krim yang dihias dengan krim kocok, stroberi, dan daun mint.

Porsi untuk 6 orang.