



Puding Buah

Bilik » Dapur | Ahad, 22 Juli 2012 18:00

Penulis : Eva Mislia

Bahan A

- # 1 bungkus agar-agar merah.
- # 1 kaleng buah lychee, tiriskan.
- # Air lychee untuk campuran puding.
- # 200 ml air.
- # 150 gram gula pasir.
- # 1 sdt vanili bubuk.

Bahan B

- # 2 bungkus agar-agar warna putih.
- # 600 ml susu cair.
- # 150 gram gula pasir.
- # 2 sdm selai stroberi.
- # 100 gram apel Malang.
- # 100 gram papaya, kupas.
- # 1 buah pisang ambon.
- # 1 sdm air jeruk nipis.

Cara Membuat

- # Siapkan loyang pudding bentuk cincin ukuran 2 liter, basahi dengan air.
- # Bahan A : Campur agar-agar dengan air buah lychee, air, gula pasir dan vanili bubuk, aduk rata masak hingga mendidih, angkat.
- # Susun buah lychee di loyang dan tuangkan adonan agar merah perlahan-lahan dan diamkan hingga mengeras.
- # Bahan B : Haluskan buah jus apel, papaya, dan pisang ambon, tambahkan air jeruk nipis, aduk rata. Campur agar-agar putih dengan susu cair dan selai stroberi, aduk rata. Masak hingga mendidih, tambahkan jus buah, aduk rata. Angkat dan tuangkan ke dalam loyang, hilangkan uap panasnya, dan simpan dalam lemari pendingin.
- # Sajikan dingin.

Porsi untuk 16 potong.