



Melezatkan!



Butterscotch Pudding

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 400 ml Sasa Santan Cair
- 200 ml krim kocok cair
- 150 gr gula merah
- 3 sdm maizena
- 50 gr mentega
- 1/2 sdt garam
- 3 butir kuning telur
- 1/2 sdt vanila ekstrak

Pelengkap:

- 200 ml Sasa Santan Cair
- Kacang sangrai, cincang secukupnya
- Coklat serut untuk garnish, secukupnya

CARA MEMBUAT

Cara Membuat Coconut Foam:

1. Dinginkan Sasa Santan Cair kurang lebih 40 menit ke dalam freezer.
2. Setelah itu tuangkan Sasa Santan Cair ke dalam wadah.
3. Kemudian, kocok menggunakan mixer hingga mengembang menjadi padat.

Cara Membuat Butterscotch Pudding:

1. Dalam wadah, campur maizena dan kuning telur. Aduk dengan pengocok sampai rata dan konsistensi seperti pasta.
2. Dalam wadah berbeda, campur Sasa Santan Cair dan krim kocok cair. Lalu, sisihkan.



Melezatkan!

klasik yang nikmat.

4. Setelah gula merah terkaramelisasi dan mendidih, masukkan campuran susu sedikit demi sedikit sambil terus diaduk.
5. Turunkan suhu secara perlahan sebelum memasukkan campuran telur dan maizena ke dalam puding. Hal ini untuk mencegah telur matang menggumpal saat dimasak.
6. Masukkan telur ke rebusan susu yang sudah diturunkan suhunya, masukkan pelan-pelan dan sedikit-sedikit sambil terus diaduk sampai merata. Lakukan perlahan agar tidak terjadi penggumpalan karena telur matang. Lalu, aduk terus sampai mengental. matikan kompor, angkat, dan taruh di meja.
7. Masukkan mentega dan ekstrak vanila, aduk sampai mentega meleleh dan tercampur rata.
8. Tuang ke dalam gelas saji untuk pudding, kemudian tutup dengan plastik yang menyentuh permukaan pudding.
9. Dinginkan pudding di kulkas selama 4 jam.
10. Hias dengan krim kocok yang sudah ada. Taburi kacang dan coklat serut, atau bisa taburi sedikit coklat bubuk di krim kocok krim untuk hiasan.