

Shine Muscat Panna Cotta

DESKRIPSI
3214

BAHAN-BAHAN
Panna Cotta

- 150 gr Sasa Santan Cair
- 150 gr Milk
- 1 tbsp Sugar
- 1 tbsp Cornstarch
- 2 tsp Agar agar powder
- 2 tsp Vanilla Extract

Agar-agar Shine Muscat

- 1 tsp Agar agar

Melezatkan!

- 2 tbsp Sugar
- 1 cup Water
- Shine muscat

CARA MEMBUAT

1. Panaskan Sasa Santan, susu, gula, agar & vanilla sampai berbuih.
2. Encerkan maizena/cornstarch dengan susu kemudian tuang ke dalam pan & masak hingga mengental.
3. Tuang panna cotta ke dalam gelas lalu tunggu sampai dingin.
4. Masak semua bahan untuk agar-agar sampai mendidih, tata shine muscat diatas panna cotta lalu siram dengan agar-agar.
5. Simpan di kulkas.