

PUDING SINGKONG SENJA PELANGI

Dessert :

180 gr Cassava, blend
50 gr Jack fruit
100 ml coconut milk

Meringue :

200 gr Egg white
200 gr White sugar

Sabayone :

3 pcs Egg yolk

Garnish :

Brown sugar
Salt
Cassava Slick
Pandon Leaves
Red Simple syrup
Grated cassava

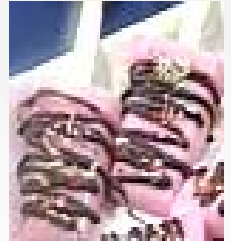
Method :

1. Pelled the cassava, steam and blend add water (cooked) and coconut milk.
2. Blend the jack fruit
3. Mixed well the egg white and white sugar for meringue stir well
4. Stir the egg yolk on the on the stove for sabayone
5. Mixed all ingridients (1,2,3,4) and pul in the glass
6. Garnish with brown sugar, grafted cassava stivck and pandon leaves.

For 5 portion



PUDING LOLI



Bahan :

1 bungkus a. 145 gram puding susu instant rasa strawberi
400 ml air
50 gram cokelat masak, lelehkan
mesyes warna-warni secukupnya
stik kayu es krim 10 buah

Cara membuat :

1. Siapkan cetakan es loli, basahi dengan air.
2. Didihkan air, masukkan bubuk puding susu instant masak hingga mendidih kembali dan tuangkan kedalam cetakan. Hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari pendingin.
3. Setelah mengeras keluarkan dan tusuk dengan stik kayu hingga dapat ditegakkan.
4. Cokelat masak yang telah dilelehkan masukkan kedalam kantong plastik hias dan buat hiasan pada pudding dan taburi dengan mesyes warna-warni.

Sajikan segera
Untuk : 10 buah

PUDING IKAN KOI



Bahan :

1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
1 sdm tepung maizena
500 ml susu cair
100 gram gula pasir
1/4 sdt vanili bubuk
pewarna orange secukupnya

Cara membuat :

1. Siapkan cetakan bentuk ikan dari plastic, basahi dengan air dan pipet.
2. Campur agar-agar bubuk dengan maizena, susu cair dan gula pasir aduk rata, tambahkan vanili bubuk aduk rata.
3. Masak hingga mendidih ambil 100 ml adonan beri pewarna orange secukupnya, tuangkan sisa adonan kedalam cetakan hingga hampir penuh.
4. Setelah sedikit mengeras, semprotkan adonan orange dengan pipet hingga membentuk warna seperti ikan koi, simpan dalam lemari pendingin hingga mengeras.
5. Sajikan dingin dengan koktail buah.

Untuk : 6 buah

PUDING KERETA API



Bahan :

4 bungkus @ 145 gram pudding susu instant rasa coklat
2 liter air
1 bungkus @ 100 gram biskuit coklat
pelengkap : bendera, coklat warna-warni dan coklat stik

Cara membuat :

1. Siapkan cetakan pudding 1 bentuk segiempat panjang ukuran : 29 cm x 10 cm x 4 cm, 1 bentuk setengah lingkaran memanjang ukuran: 24 cm x 8 cm x 5 cm dan 1 loyang segiempat ukuran : 15 cm x 10 cm x 4 cm.
2. Didihkan air, masukkan bubuk pudding dan masak hingga mendidih kembali, angkat, tuangkan kedalam loyang hilangkan uap panasnya dan dinginkan.
3. Bentuk model kereta api dan beri roda dari biskuit.
Sajikan.

Untuk : 20 potong

Puding Cokelat Lembut



Bahan :

1 bungkus (145 gram) puding PESTAA cokelat krim, rasa cokelat
400 ml air, 2 putih telur

Saus :

500 ml air jeruk manis
100 gram gula pasir
6 cm kayu manis
8 biji cengkih
1 buah nanas, potong bentuk kipas
2 buah apel, potong dadu

Hiasan :

cokelat masak, lelehkan

Cara membuat :

1. Puding : siapkan loyang bulat ukuran 600 ml, sisihkan. Didihkan air, masukkan puding PESTAA cokelat krim, aduk rata, masak selama 5 menit, angkat. Putih telur kocok hingga kaku, masukkan adonan puding nanas, aduk rata dan tuangkan kedalam loyang, dinginkan.
2. Masak air jeruk manis dengan gula pasir, kayu manis dan cengkih, setelah mendidih, angkat, hilangkan uap panasnya, masukkan potongan buah dan simpan dalam lemari pendingin.
3. Penyajian : siapkan piring taruh puding, tuangkan saus dan isiannya, hias dengan cokelat masak yang telah dilelehkan.

Untuk : 12 potong

PUDING PESTAA ANAK



Bahan:

1 bungkus (145 gram), PUDING SUSU INSTANT, rasa coklat

500 ml air

Pelengkap : Es Krim, bola coklat warna-warni dan wafer

Cara membuat :

1. Siapkan loyang puding aneka bentuk, menurut selera, basahi dan sisihkan.
2. Didihkan air, masukkan PUDING SUSU INSTANT rasa coklat, aduk rata. Masak selama 5 menit, angkat.
3. Tuangkan kedalam loyang, hilangkan uap panasnya dan dinginkan.
4. Sajikan puding dingin, lengkapi dengan es krim dan bola coklat warna-warni, kue wafer.

Untuk : 8 potong

PUDING PESTAA PEPAYA



Bahan :

- 1 bungkus (145 gram) PUDING SUSU INSTANT PESTAA, rasa coklat
- 500 ml air
- 1 buah papaya, berat 1 kg, cuci bersih

Cara membuat :

1. Papaya yang telah dicuci bersih, belah memanjang, buang biji dan seratnya, lubangi papaya dengan menggunakan bolider buah/alat pembentuk bola-bola, papaya bentuk bola-bola masukkan kedalam air es, agar tetap segar.
2. Didihkan air, masukkan PUDING SUSU INSTANT PESTA, masak selama 5 menit, angkat.
3. Tuangkan pudding kedalam papaya, masukkan bola-bola papaya, hilangkan uap panasnya dan dinginkan hingga mengeras.
4. Kupas kulit papaya, dan potong-potong.

Sajikan dingin.

SATE PUDING PESTAA

Bahan :

1. 1 bungkus (145 gram) PUDING SUSU INSTANT PESTAA, rasa coklat
2. 500 ml air Buah segar: papaya, melon, semangka, kiwi secukupnya
3. Tusukan sate, secukupnya
4. Saus : 250 ml santan kental rebus, dengan 1 sdm gula pasir dan $\frac{1}{4}$ sdt garam

Cara membuat :

1. Siapkan loyang segiempat ukuran 22 cm, sisihkan.
2. Didihkan air, masukkan pudding, aduk rata dan masak selama 5 menit.
3. Tuangkan pudding, hilangkan uap panasnya dan biarkan hingga mengeras.
4. Potong pudding bentuk dadu 2 cm, buah segar potong ukuran yang sama.
5. Ambil satu tusukan sate, tusuk pudding, buah bergantian menurut selera.
6. Sajikan dingin dengan santan rebus.

PUDING BOLU GULUNG



Bahan :

1 buah bolu gulung berat 400 gram, siap beli, iris
1 bungkus PUDING PESTAA rasa coklat
500 ml air

Saus Cokelat :

200 gram coklat masak
150 ml susu cair

Cara membuat :

1. Siapkan loyang atau piringan bentuk cekung tahan panas, irisan bolu gulung tata mengelilingi piringan, sisihkan.
2. Didihkan air, masukkan PUDING PESTAA rasa coklat, aduk rata, setelah mendidih kembali, angkat, tuangkan kedalam loyang, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari pendingin.
3. Saus Cokelat : coklat masak tim hingga meleleh, campur dengan susu cair, aduk rata dan masak hingga mendidih, angkat.
4. Sajikan puding dengan saus coklat.

Untuk : 8 orang

Puding Dalam Gelas



Bahan :

1 bungkus (145 gram) puding PESTAA COKELAT KRIM. Rasa jeruk
500 ml air
250 gram koktil buah
cokelat masak serut, krim dan ceri merah

Cara membuat :

1. Siapkan 6 buah gelas bertangkai, isi dengan 2 sdm koktil buah, sisihkan
2. Disihkan 500 ml air, masukkan puding PESTAA COKELAT KRIM rasa jeruk, masak selama 5 menit
3. Tuangkan kedalam gelas hingga $\frac{3}{4}$ penuh, hilangkan uap panasnya dan dinginkan hingga mengeras.
4. Setelah dingin hias dengan krim, cokelat serut dan ceri merah.

Sajikan dingin untuk 6 gelas.