

# Agar-agar Mangga dan Lemon



## Bahan lapisan atas:

1 buah mangga yang sudah matang, kupas, potong dadu hingga menjadi 120 gr

500 ml jus nenas

2 sdm bubuk agar-agar

150 gr gula pasir

½ sdt pasta nenas KOEPOE KOEPOE

## Bahan lapisan bawah:

750 ml air

250 ml susu segar

2 sdm bubuk agar-agar

250 gr gula pasir

¼ garam

3 lembar daun pandan, simpulkan

cetakan agar

## Cara membuat:

1. Pertama, buat lapisan atas dengan mencampurkan potongan buah mangga dan jus nenas di dalam blender hingga halus. Tuangkan campuran itu ke dalam wajan, lalu tambahkan bubuk agar-agar. Didihkan sambil diaduk selama 5 menit. Tambahkan gula, aduk kembali hingga semua gulanya larut.
2. Angkat wajan dari kompor. Masukkan pasta ke dalamnya, aduk hingga tercampur rata. Tuang campuran ke dalam cetakan agar. Biarkan mendingin. Sisihkan.
3. Untuk membuat lapisan bawah, campurkan air dan krim segar dalam panci. Masukkan dan aduk bubuk agar-agar, gula, dan garam ke dalamnya. Tambahkan daun pandan didihkan

dalam api sedang. Biarkan agar-agar cair mendidih selama 5 menit, lalu buang daun pandan jika menggunakannya.

4. Angkat campuran kedua dari api. Lalu tuangkan sedikit demi sedikit ke atas lapisan atas yang sudah mulai mengeras di dalam cetakan.
5. Untuk menyajikan, keluarkan agar-agar dari cetakan ke atas piring saji. Bentuk sesuai selera. Sajikan dingin lebih nikmat.

Untuk 8 porsi | Waktu persiapan: 15 menit + waktu mendinginkan

Waktu pembuatan: 20 menit