

Jelly Nenas dengan Selasih



Bahan utama:

1 sdt bubuk jelly konnyaku

250 gr gula pasir

650 ml air

250 ml air sirup nenas kalengan

½ sdt citroen zuur KOEPOE KOEPOE

½ sdt pasta nanas KOEPOE KOEPOE

200 gr buah nenas kalengan

6 buah cetakan agar

optional, 1 sdt selasih KOEPOE KOEPOE

Cara membuat:

1. Campurkan konnyaku dan gula di dalam mangkuk kecil.
2. Tuangkan air dan sirup nenas kalengan ke dalam panci, lalu tambahkan konyaku atau bubuk agar-agar. Aduk dalam suhu sedang-panas, didihkan. Tetap aduk-aduk selama 5 menit hingga gula dan bubuk larut seluruhnya.
3. Matikan api, lanjutkan mengaduk selama 5 menit hingga tidak ada buih dan warnanya bening. Lalu tambahkan citroen zuur dan pasta nanas, aduk rata.
4. Masukkan potongan-potongan buah nenas kaleng, dan selasih secara merata di dalam cetakan. Lalu tuangkan cairan jelly di atasnya hingga memenuhi cetakan. Dinginkan dalam suhu ruang. Lalu masukkan lemari pendingin, sajikan.

Untuk 6 porsi

Waktu persiapan: 10 menit + waktu mendinginkan

Waktu pembuatan: 10 menit