

Puding Krim Melon (Panacotta)



Bahan utama:

- 1 ½ sdt pasta Melon KOEPOE KOEPOE
- 500 ml susu rendah lemak
- 3 kuning telur
- 200 gr gula tepung
- 1 sdm tepung jagung
- 1 ½ sdm gelatin, larutkan dengan 4 sdm air panas
- 375 ml krim kocok hingga kental
- 2 sdm serpihan cokelat hitam (jika suka)

Cara membuat:

1. Secara perlahan didihkan susu dengan api kecil. Sebelum mendidih, segera angkat dari api, lalu campurkan dengan pasta Melon. Aduk rata, sisihkan.
2. Campurkan kuning telur dan gula di dalam satu mangkuk. Tambahkan tepung jagung, aduk rata. Masukkan pasta Melon, kocok hingga tercampur seluruhnya. Tambahkan larutan gelatin, lalu kocok untuk mendapatkan hasil yang sangat lembut.
3. Masukkan adonan lembut ke dalam panci, panaskan dengan api kecil, aduk secara berkala hingga adonan puding mengental. Saring adonan puding dengan kain saringan atau katun tipis hingga tersisa adonan yang benar-benar lembut, buang sisa saringan. Masukkan adonan halus ke dalam mangkuk kering, biarkan agak dingin, lalu tambahkan krim kocok, campur hingga rata.
4. Bagi adonan puding ke dalam mangkuk saji atau 1 mangkuk besar. Simpan dalam refrigerator hingga mengeras.
5. Sajikan dengan taburan irisan cokelat hitam di atasnya (jika suka).

Untuk 8 porsi

Waktu persiapan: 40 menit + waktu mendinginkan

Waktu pembuatan: 15 menit