

# Puding Sutra Mangga Lemon



## Bahan utama:

3 sdm gelatin

200gr gula pasir

250 ml air mendidih

2 buah mangga ukuran sedang, kupas, ambil dagingnya dan haluskan hingga menjadi 750

ml (3 gelas) puree mangga

185 ml krim segar

120 gr es batu

½ sdt pasta Lemon Squash KOEPOE KOEPOE

Satu tangkai daun mint dan potongan buah mangga untuk hiasan

## Cara membuat:

1. Campurkan gelatin dan gula di dalam mangkuk kecil. Lalu tambahkan air mendidih lalu aduk cepat hingga gelatin dan gula larut seluruhnya, dan cairan menjadi sangat halus.
2. Campurkan puree mangga, krim segar, dan es batu di dalam mangkuk besar. Tambahkan campuran gelatin, aduk terus hingga es batu meleleh. Tambahkan pasta lemon squash, aduk rata.
3. Tuangkan campuran puding ke dalam cetakan. Biarkan hingga mengeras, lalu dinginkan ke dalam refrigerator hingga siap saji. Hias dengan setangkai daun mint dan potongan buah mangga, jika suka.

Untuk 12 porsi | Waktu persiapan: 25 menit + waktu mendinginkan

Waktu pembuatan: 10 menit