

Neopolitan Cheese Pudding



Bahan Utama:

Fresh milk 800 ml
Cream cheese 100 gr
Whipping cream 100 gr
Agar agar plain 1 bks
Gula pasir 75 gr
Susu kental manis 2 tbsp
Kuning telur 1 pcs
Pasta strawberry Koepoe Koepoe 1 tsp
Pasta coklat Koepoe Koepoe 1 tsp

Bahan Vla Vanila:

Maizena 1 tsp
Gula pasir 40 gr
Fresh milk 40 gr
Kuning telur 1 btr
Pasta vanilla Koepoe Koepoe 1 tsp

Cara Membuat:

1. Panaskan susu cair dan cream cheese sampai larut
2. Masukkan agar-agar dan gula
3. Masukkan kuning telur, aduk rata
4. Masukkan whipping cream dan susu kental manis, aduk rata hingga mendidih
5. Bagi adonan agar-agar menjadi dua, tambahkan pasta strawberry dan pasta coklat
6. Tuang kedalam cetakan, tunggu hingga agar-agar strawberry setengah mengeras lalu tuangkan agar-agar coklat dan simpan dalam lemari pendingin