

KULINER

“RESEP MEMBUAT PUDING SAUS JERUK”

Hai, sekarang nih udah mau menuju bulan suci Ramadhan. Dimana kita harus menahan segala hawa nafsu kita selama ada di Bulan suci Ramadhan. Dan kita juga harus menahan lapar dan haus kita nih. Nah biasanya di bulan Ramadhan waktu berbuka puasa menjadi satu waktu yang paling ditunggu-tunggu oleh setiap orang yang sedang menjalankannya. Biasanya pula pada saat berbuka puasa selalu dihidangkan berbagai macam makanan yang ueenaak. Banyak yang memnfatkannya untuk berwirausaha dan banyak pula yang kreatif membuatnya sendiri dirumah.

Nah sekarang ini ada satu resep yang memang cocok untuk momen special seperti bulan Suci Ramadhan. Disini saya akan memberikan satu resep yaitu resep membuat pudding saus jeruk.

Bahan:

- Yoghurt tawar 400 cc
- Gula fruktosa 4 sdm (gula buah)/gula jagung
- Putih telur 4, kocok dengan 1 sdm gula fruktosa
- Agar-agar putih 2 bungkus

Untuk Saus:

- Air jeruk manis 350 cc
- Tepung maizena 1 sdm, larutkan dengan sedikit air jeruk
- Gula buah 1 sdm (fruktosa)
- Vanili bubuk 1/2 sdt

Cara Membuatnya:

1. Masak yoghurt dengan agar-agar dan gula fruktosa hingga mendidih sambil terus diaduk. Angkat.
2. Masukkan ke dalam kocokan telur sedikit demi sedikit sambil terus diaduk dengan sendok kayu.
3. Tuang ke dalam cetakan pudding kecil yang telah dibasahi dengan air. Dinginkan dan simpan dalam lemari es.
4. Saus: masak air jeruk dan masukkan larutan tepung maizena sambil diaduk hingga kental. Angkat, tambahkan gula fruktosa dan vanili, aduk rata dan dinginkan.
5. Sajikan puding dengan saus jeruk.

Sumber: *Tabloid-Nakita.com*