

Biscuit Mango Cheese Cake in Glass



🍴 Dessert



BAHAN

- 1 buah mangga
- 10 keping biskuit roma kelapa.
- 250 ml susu cair.
- 2 sdm gula pasir.
- 75 gr keju.
- 1 sdm maizena (larutkan dengan air)
- Topping keju

CARA MEMBUAT

- Haluskan biskuit roma kelapa. Kupas dan cuci bersih buah mangga lalu potong-potong. Parut keju nya dan sisihkan.
- Masak susu cair dengan gula hingga mendidih dengan api kecil.
- Setelah mendidih masukkan parutan keju, aduk rata, lalu beri larutan maizena, aduk sebentar, matikan api. Angkat dan sisihkan. Biarkan dingin.
- Siapkan jar/gelas, beri isian dasar biskuit yang sudah dihaluskan, kemudian lapisan berikutnya vla keju, beri lapisan berikutnya potongan buah mangga, lakukan hingga layer memenuhi jar/gelas. Beri topping keju parut diatasnya. Simpan di kulkas selama 2-3 jam.