

Regal strawberry cream cheese.



Dessert



BAHAN

- 120 gr regal.
- 75 gr mentega dilelehkan.
- 100 gr whipped cream bubuk.
- 200ml air dingin.
- 1 pack strawberry.
- 1 sdm gula pasir- 50 ml air.
- 200 gr cream cheese.
- 500 ml susu UHT.
- 80 gr gula pasir.
- 3 kuning telur..
- 4 sdm maizena- pasta vanilla.

CARA MEMBUAT

- Buat layer regal, haluskan regal, tambah dengan margarin leleh.
- kemudian buat layer whipped cream: mixer whipped cream bubuk dengan air, sisihkan.
- Layer strawberry: potong kecil strawberry, masak dengan tambahan gula dan sedikit air. Masak hingga strawberry setengah halus.
- Layer custard cream cheese: campurkan kuning telur, susu, maizena, sisihkan. Panaskan susu dan gula pasir. Tambahkan campuran telur, maizena, aduk rata.
- Tambahkan cream cheese, aduk rata, masukkan 1 sdm mentega.
- Susun di wadah, layer regal, whipped cream, strawberry dan custard cream cheese secara bergantian. Nikmati dalam kondisi dingin.