

Es Teler Milky Pudding Juara

Bahan Coconut Pandan Pudding:

500 ml air kelapa
1/2 sdt garam
10 gr jelly bubuk
2 pcs daun pandan (dilipat)
100 ml Krimer Kental Manis Dairy Champ
500 ml Susu Evaporasi Dairy Champ

Cara Memasak:

1. Campurkan air kelapa, garam, jelly bubuk, daun pandan yang dilipat, Krimer Kental Manis Dairy Champ, dan Susu Evaporasi Dairy Champ.
2. Aduk rata sebelum dimasak.
3. Masak dengan api sedang sambil diaduk hingga mendidih.
4. Sisihkan daun pandan.
5. Tuang pudding ke dalam wadah es teler.
6. Dinginkan di suhu ruang terlebih dahulu.
7. Simpan di dalam kulkas.

Bahan Topping Es Teler:

200 gr daging kelapa muda
2 buah alpukat
150 gr nangka
50 gr dried coconut flakes

Cara Membuat:

1. Potong alpukat dan nangka dengan ukuran sesuai selera (bisa kotak dadu).
2. Sisihkan daging kelapa muda untuk topping.
3. Sangrai daging kelapa muda hingga kecoklatan untuk dried coconut flakes.

Bahan Kuah Susu:

75 ml Susu Evaporasi Dairy Champ
75 ml Krimer Kental Manis Dairy Champ
70 ml air

Cara Memasak:

1. Campurkan Susu Evaporasi Dairy Champ, Krimer Kental Manis Dairy Champ, dan air di wadah kosong.

2. Aduk rata hingga semua bahannya larut.

Extra:

Es serut secukupnya

Daun pandan

Cara Penyajian:

1. Susun topping alpukat, nangka, daging kelapa muda, dan dried coconut flakes di atas coconut pandan pudding yang ada di wadah es teler.
2. Tuangkan kuah susu ke dalam wadahnya.
3. Tambahkan es serut di atasnya.
4. Tambahkan garnish daun pandan di atasnya.
5. Tuangkan Krimer Kental Manis Dairy Champ di atasnya.