

Remas.nu

Pudding naruto

~ Happy Merdekawati ~

#tantangandiakhirtahun
#masakditahunbaru



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **Bahan rollcake :**
- **100 gr** tepung terigu
- **25 gr** maizena
- **10 gr** susu bubuk
- **5 butir** telur
- **100 gr** gula
- **1 sdt** quick /sp
- Vanili
- **100 gr** blueband
- **1 sdm** coklat bubuk
- Selai strowberry
- Bahan pudding
- **2 bungkus** agar2 plain
- **1 bungkus kecil** nutrijell rasa melon
- **1 bungkus kecil** nutrijell mangga
- **300 gr** gula
- Garam
- **1400** air
- **800 ml** susu

Langkah-langkah pembuatan

- Rollcake : mixer gula.. Quick. Telur..vanili.. Tepung dan maizena sampai mengembang dan berjejak..
- Tuang bkueband aduk rata.. Ambil sedikit adonan sekitar 3 sdm dan beri coklat bubuk aduk rata.
- Siapkan loyang ukuran 20 x 25 cm.. Ato menyesuaikan...tuang adonanputih.. Lalu beri adonan coklat dan kreasikan motif.. Panggang ke suhu 180 drajat.. Dalam waktu 35 menit.. Sesuaikan oven masing2..
- Setelah matang.. Tunggu agak dingin. Beri olesan selai dan gulung.. Sisihkan
- Adonan pudding kuning : siapkan 750 ml air +400 ml susu.. Masukkan 150 gr.. Sejuput garam.. 1 bks agar2 plain.. 1 bks nutrijel kecil mangga.. Aduk rata.. Masak hingga matang mendidih.. Sisihkan. Dan masak adonan pudding hijau sama seperti diatas..
- Susun rollcake yg sudah di potong tipis.. Kemudian siram dg adonan pudding.. Hijau.. Sesuai cetakan ato tempatnya yaa.. Kemudian tunggu hingga agak keras siarm kembali dg pudding yg kuning.. Dan tunggu agak keras letakkan rollcake diatas sebagai topping nya..
- Dan tunggu pudding hingga dingin.. Dan istirahatkan di lemari es dan siap untuk di sajikan..

Resep-resep Terkait

- [Muffin "redvelvet"](#)



- [Dadargulung cake](#)



- [Strawberry cake \(kukus\)](#)



- [Kue getas](#)

