

Es Sarang Buah Rambutan

Tuesday, 01 April 2014

Bahan jeli:

- Agar-agar bubuk warna putih 1 bungkus
- Air 600 ml
- Gula pasir 200 gram
- Pewarna makanan warna merah 3 tetes
- Pewarna makanan warna hijau 3 tetes
- Air jeruk lemon 1 buah

Bahan isi:

- Buah rambutan 20 buah, buang kulitnya
- Jamur es 100 gram, rendam, potong-potong
- Sirup melon 200 ml
- Air matang 700 ml
- Es batu 300 gram

Cara membuat:

1. Campur agar-agar, air, gula pasir, dan air jeruk lemon. Rebus hingga mendidih, angkat. Bagi menjadi dua bagian. Masing-masing tambahkan pewarna merah dan hijau, aduk hingga rata. Masukkan ke dalam loyang datar, bekukan. Serut memanjang.
2. Siapkan kemasan/gelas saji. Masukkan es batu. Tambahkan agar-agar serut, jamur es dan buah rambutan.
3. Tuang air matang dan sirup melon.
4. Sajikan.