



RESEPI PUDING BISKUT MARIE

Bahan-bahan:

- * 200g biskut Marie
- * 10g agar-agar Serbuk
- * 2 1/2 cawan air
- * 1 cawan susu cair
- * 1/2 cawan susu pekat

- * 1/2 cawan tepung kastard
- * 1 biji telur
- * 1/2 buku Buttercup
- * 6 sudu besar serbuk koko
- * 8 sudu besar Milo
- * 1/4 sudu kecil esen vanilla

Cara-cara:

1. Kisar susu cair, susu pekat, telur, esen vanilla dan tepung kastard. Ketepikan.
2. Bancuh serbuk koko dan Milo dengan sedikit air suam. Ketepikan.
3. Masak serbuk agar-agar dengan air hingga serbuk agar-agar larut dan mendidih.
4. Masukkan Buttercup dan kacau hingga Buttercup cair.
5. Masukkan bahan-bahan yang dikisar tadi dan kacau hingga sebati. Masa ni api kena perlahan kerana adunan ni akan menjadi pekat. Sentiasa kacau.
6. Masukkan serbuk koko dan Milo yang telah dibancuh tadi. Kacau hingga sebati dan tiada ketulan. Masak hingga berkilat dan ada meletup-letup. Ini menandakan puding telah masak. Tutup api.
7. Alas loyang 7" x 7" dengan plastik. Lebihkan di bahagian kiri dan kanan supaya senang hendak mengeluarkan Puding dari loyang nanti.
8. Masukkan adunan puding (lapisan koko). Ratakan keseluruhan loyang.
9. Susun biskut Marie satu persatu di atas lapisan koko. Boleh patahkan sedikit jika ada ruang yang kosong.

10. Masukkan adonan puding (lapisan koko) lagi. Susun biskut Marie seperti tadi.
11. Ulang proses yang sama sehingga habis. Pastikan di atas sekali mesti lah lapisan koko.
12. Sejukkan.
13. Bila sudah sejuk, simpan dalam peti ais sekurang-kurangnya 4 jam.

Nota Kaki:

1. Resepi saya ni kurang manis dan sy x letak gula langsung. Klau ada yg suka manis, boleh tambah susu pekat atau gula.
2. Adunan puding ni cepat mengeras. Jgn risau, klau ia mengeras, panaskan balik di atas api perlahan sebentar. Nanti adonan akan lembut kembali.
3. Loyang x semestinya bentuk 4 segi. Loyang bulat pun boleh guna. Tupperware biasa yg lutsinar tu pun boleh guna juga.
4. Boleh tabur kacang tanah yg ditumbuk kasar atau Nestum di atas Puding jika suka.

Selamat mencuba.

Kredit: Hamidah Ha