

Kumpulan Resep Dessert

ES PUDING TAPE HIJAU



Bahan:
1 bks Agar-agar bubuk hijau
600 ml air
150 gr Gula Pasir
250 gr Tape Ketan Hijau
Isi:
1 bh Kelapa Muda
300 ml Santan
Sirup Merah
Susu Kental Manis
Es Serut

Cara Membuat:

1. Didihkan air, campur dengan agar-agar. Aduk rata dan tambahkan gula pasir. Setelah mendidih, masukkan tape, aduk rata dan masak sebentar.
2. Tuangkan ke dalam loyang, hilangkan uap panas dan masukkan dalam lemari pendingin.
3. Setelah dingin, potong bentuk dadu dan tuangkan ke dalam gelas. Tambahkan kelapa muda dan santan atau susu.
4. Beri es serut, tambahkan susu kental manis dan sirup merah.
5. Hias dengan daun pandan dan sajikan.

Kumpulan Resep Dessert

ES KRIM KAYA RASA



Bahan:
1 ltr es krim Walls 2 in 1
Chocolate & Vanilla Chcochips
250 gr Mangga
250 gr Melon
250 gr Pepaya
50 ml Susu
Whipping Cream
Coklat Masak
Strawberry

Cara Membuat:

1. Masukkan eskKrim dan susu secukupnya ke dalam blender, campur hingga halus
2. Siapkan gelas, tata buah pada gelas. Masukkan buah Mangga, Melon dan Pepaya.
3. Tuangkan es krim pada gelas buah tersebut.
4. Tambahkan Whipping Cream, coklat masak yang dilelehkan, kemudian hias pada bagian atasnya.
5. Taruh buah Strawberry dan daun mint sebagai hiasan.

Kumpulan Resep Dessert

ES CAPPUCINO



BAHAN : 100 gram kopi
250 ml air
gula pasir secukupnya
200 ml krim kental
krim hias semprot secukupnya
es batu

CARA MEMBUAT :

1. Didihkan air, buat kopi tubruk yang pekat dan saring.
2. Siapkan blender, isi dengan kopi krim kental, gula dan es batu dan blender hingga berbuih, tuangkan kedalam gelas, hias dengan krim hias semprot.
3. Sajikan dingin.

Kumpulan Resep Dessert

ES KOPYOR AGAR



Bahan :

1 bungkus agar-agar bubuk putih
400 ml santan kental dari satu butir kelapa
es batu secukupnya
syrup merah
susu kental manis dan es serut

Cara membuat :

1. Siapkan es batu berbentuk balok secukupnya.
2. Campur agar dengan santan, aduk rata dan panaskan tidak sampai mendidih, angkat.
3. Ambil sesendok-sesendok taruh jatuhkan ke es batu hingga mirip kopyor.
4. Siapkan gelas taruh kopyor beri sirup merah, es serut dan susu kental manis.
5. Sajikan segera.

Untuk : 4 gelas

Kumpulan Resep Dessert

ES PUDING POLKA DOTS



Bahan :

6 mangkuk pudding rasa stroberi, siap beli

1 liter ice cream WALL'S 2 in 1 Chocolate & Vanila Choco Chips

Hiasan : susu kental manis coklat, whipping cream, wafer dan mesyes coklat.

Cara membuat :

1. Siapkan mangkuk, tata pudding, tambahkan ice cream WALL'S 2 in 1 chocolate & vanilla choco chips secukupnya. Bahan : 6 mangkuk pudding rasa stroberi, siap beli 1 liter ice cream WALL'S 2 in 1 Chocolate & Vanila Choco Chips Hiasan : susu kental manis coklat, whipping cream, wafer dan mesyes coklat. Cara membuat : 1. Siapkan mangkuk, tata pudding, tambahkan ice cream WALL'S 2 in 1 chocolate & vanilla choco chips secukupnya. 2. Hias dengan susu kental manis coklat, whipping cream, wafer dan meyses coklat. 3. Sajikan segera. Untuk : 6 mangkuk
2. Hias dengan susu kental manis coklat, whipping cream, wafer dan meyses coklat.
3. Sajikan segera.

Kumpulan Resep Dessert

ES KRIM MAMA ALA RESTO



Bahan :

1 liter ice cream WALL'S cookies & cream

selai stroberi secukupnya

cocktail buah kaleng

Pelengkap : whipping cream, wafer coklat dan kacang mete sangrai cincang coklat masak leleh dan ceri merah

Cara membuat :

1. Siapkan gelas ice cream, sisihkan.
2. Ambil gelas ice cream, isi dengan cocktail buah secukupnya, ambil 1 skup ice cream WALL'S cookies & cream, beri selai stroberi di atasnya, tata 1 skup es krim coklat masak leleh, 1 skup ice cream, hias dengan whipping cream, taburi kacang mete dan wafer coklat.
3. Sajikan segera.

Untuk : 6 orang

Kumpulan Resep Dessert

ES LIPAT MANIS



Bahan :

6 iris roti tawar

1 liter ice cream WALL'S 2 in 1 Chocolate & Vanila Choco Chips

Pelengkap : susu kental manis coklat dan coklat mesyes

Cara membuat :

1. Ambil seiris roti tawar, sendok makan isi dengan ice cream WALL'S chocolate dan vanila choco chips, beri susu kental manis coklat dan coklat mesyes secukupnya.
2. Lipat, segera sajikan.

Untuk : 6 buah

Kumpulan Resep Dessert

ES AGAR LECI



Bahan :

1 kaleng buah leci
200 gram sari kelapa
500 ml santan dari 1 butir kelapa
100 ml sirup merah

Pudding :

1 bungkus agar-agar bubuk warna merah
50 ml air
100 gram gula pasir
1/2 sdt vanili bubuk
es batu secukupnya

Cara membuat :

1. Pudding : rebus agar-agar bersama air dan gula pasir hingga mendidih, tambahkan vanili bubuk, aduk rata masak sebentar, angkat, taruh dalam pinggan tahan panas dan dinginkan. Setelah mengeras potong dadu kecil
2. Siapkan gelas, isi dengan potongan pudding leci, sirup merah, sari kelapa, santan kelapa, tambahkan es batu secukupnya.
3. Sajikan segera.

Kumpulan Resep Dessert

ES KRIM DAN BUAH



Bahan :

3 buah kiwi, kupas iris

200 gram jeruk manis kaleng

2 buah pisang ambon iris

1 liter es krim, rasa menurut selera

Hiasan : whipping cream dan selai stroberi

Cara membuat :

1. Siapkan gelas bertangkai, isi dengan irisan kiwi, jeruk manis dan pisang.
2. Tuangkan es krim 2 skup, hias dengan whipping cream dan selai stroberi.
3. Sajikan segera

Untuk : 4 orang

Kumpulan Resep Dessert

Es Loli Durian



Es Loli Durian

500 ml santan dari 1 butir kelapa
100 gram gula pasir
150 gram durian, haluskan
50 gram tepung sagu
1/4 sdt garam
1 lembar daun pandan, sobek-sobek
Cetakan es loli

CARA MEMBUAT:

1. Campur santan dengan gula pasir, durian, tepung sagu, dan garam, aduk rata.
2. Tambahkan daun pandan, setelah mendidih, angkat, dinginkan.
3. Tuangkan kedalam cetakan es loli dan simpan dalam freezer sedikitnya 3 jam hingga beku.
4. Sajikan setelah beku dan mengeras.

Untuk: 6 buah

Kumpulan Resep Dessert

Es Cendol Alpukat Tape



Es Cendol Alpukat Tape

Bahan :

350 gram cendol hijau, siap beli
500 gram gula merah, rebus dengan 250 ml air, angkat, saring
500 ml santan dari 1 butir kelapa
2 buah advokad/alpukat matang, kerok
200 gram tape ketan hitam
Pelengkap : es serut dan susu kental

Cara membuat :

1. Siapkan gelas, isi dengan sirup gula merah, cendol, 3 sdm ketan hitam.
2. Beri es serut, tuangkan susu kental manis.
Sajikan dingin.

Untuk : 6 gelas

Kumpulan Resep Dessert

Es Kopi Moka



Es Kopi Moka

BAHAN:

500 ml air panas
1 sdm kopi instan
1/2 kaleng susu kental manis coklat
whipping cream secukupnya
50 gram coklat masak, lelehkan

Taburan: kayu manis bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan gelas tuangi dengan es batu secukupnya.
2. Seduh kopi dengan air panas, aduk rata, tambahkan susu kental manis coklat, aduk rata.
3. Tuangkan ke dalam gelas, hias dengan whipping cream dan coklat masak leleh, taburi kayu manis bubuk.
4. Sajikan dingin.

Kumpulan Resep Dessert

Es Santan



Es Santan

Bahan :

500 ml santan dari 1 butir kelapa
sirup merah secukupnya
10 buah siwalan/sari kelapa, potong-potong
200 gr kolang kaling merah dalam sirup, iris
200 gr tape singkong potong dadu
es batu/es serut secukupnya

Cara Membuat :

1. Rebus santan dengan daun pandan dan 1/4 sdt garam.
2. Siapkan gelas, tuangkan sirup, tape singkong, siwalan, dan kolang-kaling. Tuangkan santan secukupnya, beri es batu atau es serut. Segera sajikan.

Untuk : 6 Gelas

Kumpulan Resep Dessert

Es Krim Kopi Moka



Es Krim Kopi Moka

Bahan :

1 liter es krim coklat

750 ml kopi dingin

Whipping cream secukupnya

100 gram coklat masak, lelehkan

Hiasan : daun mint dan cerry merah

Cara membuat :

1. Siapkan gelas, isi dengan es krim coklat, tuangkan kopi dingin.
2. Beri Whippingcream dan coklat masak yang telah dilelehkan di atasnya.
3. Hias dengan daun mint dan cerry, segera sajikan.

Untuk : 6 gelas

Resep Persembahan indosiar.com

seluruh resep yang ditampilkan diambil dari transkripsi program tayang Indosiar

Kumpulan Resep Dessert

Es Krim Kue Sus



Es Krim Kue Sus

BAHAN:

500 gram es krim, rasa menurut selera
10 buah kue sus siap beli
100 gram coklat masak, lelehkan
100 gram kacang mete goreng, cincang kasar
Hiasan: ceri merah

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan mangkuk atau gelas bertangkai, isi dengan satu kue sus dan es krim secukupnya.
2. Tuangi dengan coklat masak leleh, taburi kacang mete goreng. Sajikan segera.

Untuk: 5 gelas

Kumpulan Resep Dessert

ES KETAN HITAM DURIAN



ES KETAN HITAM DURIAN

BAHAN:

300 gram bubur ketan hitam
5 mata durian
500 ml santan dari 1 butir kelapa
200 ml saus gula merah
150 gram cendol hijau
Susu kental manis secukupnya
Es serut atau es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan mangkuk, isi dengan bubur ketan hitam secukupnya, 1 mata durian, dan cendol.
2. Tambahkan gula merah dan santan.
3. Beri es serut atau es batu, hias dengan susu kental manis.

Untuk: 5 mangkuk

Kumpulan Resep Dessert

PUDING COKELAT KRIM



BAHAN :

1 buah bolu gulung berat 450 gram, siap beli

12 keping biskuit coklat, potong-potong

Isi : 1 kaleng black cherry, tiriskan, air syrupnya campur dengan 1 sdm tepung maizena, didihkan.

Lapisan puding :

1 bungkus agar-agar bubuk D'LIGHT rasa coklat

500 ml susu cair

200 gram gula pasir

1 sdm tepung maizena

2 putih telur

Saus :

200 ml susu cair

50 ml krim kental

50 gram gula pasir

25 gram tepung maizena

1 sdt vanili bubuk



Rhum secukupnya bila suka

Hiasan : coklat masak lelehkan dan buah stroberi segar

CARA MEMBUAT :

1		Siapkan pinggan tahan panas ukuran 22 cm, tata irisan bolu gulung di bagian pinggir dan dasar pinggan.
2		Tata black cherry di atasnya dan siramkan syrup yang sudah dikentalkan dan ratakan diatas kue.
3		Lapisan puding : campur agar-agar rasa coklat dengan susu cair, gula pasir dan tepung maizena, aduk rata masak hingga mendidih angkat, kocok putih telur hingga mengembang dan kaku, segera tuangkan adonan puding panas-panas aduk rata. Tuangkan adonan ke dalam loyang dan hilangkan uap panasnya.

Kumpulan Resep Dessert

4		Setelah dingin buat saus : campur susu cair, krim kental, gula pasir, tepung maizena dan vanili bubuk, aduk rata masak hingga mengental, angkat beri sedikit rhum bila suka dan tuangkan keatas puding dan simpan dalam lemari pendingin.
5		Setelah dingin hias dengan coklat masak dan buah stroberi segar. Sajikan dingin sebagai hidangan penutup.

Untuk : 12 potong

Kumpulan Resep Dessert

PUDING BENING ISI BUAH



BAHAN :

1 bungkus agar-agar bubuk D'LIGHT rasa stroberi
150 gram gula pasir
700 ml air

Isi :

1 kaleng koktil buah

Saus stroberi :

500 gram buah stroberi segar, haluskan
100 gram gula pasir
100 ml air

1 sdt maizena

Hiasan : whipping cream dan buah stroberi segar

CARA MEMBUAT :

1		Siapkan gelas bertangkai atau mangkuk bening, sisihkan. Tata koktil dan stroberi dalam gelas, sisihkan.
		Campur agar-agar bubuk D'LIGHT rasa stroberi dengan gula pasir dan air, aduk rata, dan masak hingga mendidih, angkat, tuangkan kedalam gelas, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari, pendingin.
4		Saus : campur buah stroberi yang telah dihaluskan dengan gula pasir, air dan maizena, aduk rata dan didihkan setelah mengental angkat, dinginkan.
5		Sajikan puding dingin hias dengan whipping cream, stroberi segar dan sausnya.

Untuk : 8 gelas

Resep Persembahan indosiar.com

seluruh resep yang ditampilkan diambil dari transkripsi program tayang Indosiar

Kumpulan Resep Dessert

PUDING CHEESE APRICOT



BAHAN :

10 potong roti croissant siap beli
1 bungkus a. 250 gram cream cheese
5 butir telur
150 gram gula pasir
250 ml krim kental
250 ml susu cair
2 sdm maizena
1 kaleng (400 gram) apricot dalam kaleng, tiriskan
Hiasan : buah stroberi segar

CARA MEMBUAT :

1		Siapkan pinggan tahan panas ukuran 20 cm, sisihkan. Kocok cream cheese hingga lembut, sisihkan. Kocok kuning telur dan gula hingga lembut, kocok krim kental hingga mengembang.
2		Campur cream cheese dengan adonan telur dan krim kental tambahkan susu cair yang telah dicampur dengan maizena, aduk rata.
3		Tata croissant dalam pinggan, tuangkan adonan tambahkan apricot, ratakan panggang dalam oven selama 40 menit hingga matang, angkat hilangkan uap panasnya dan dinginkan.
4		Sajikan dingin hias dengan buah stroberi segar.

Untuk : 8 orang

Kumpulan Resep Dessert

PUDING MOKACINO KARAMEL



BAHAN :

Puding untuk isian :

1 bungkus agar-agar bubuk SAGAR warna coklat
3 sdt bubuk kopi instant, 150 gram gula pasir
700 ml air
pudding mokacino
1 bungkus agar-agar bubuk SAGAR warna coklat
700 ml susu cair, 200 gram gula pasir
3 sdt bubuk kopi instant, 1 sdm coklat bubuk
1 sdm tepung maizena
100 ml krim kental
2 putih telur

Saus karamel :

500 ml susu cair
2 sdm tepung maizena
200 gram gula pasir
100 ml krim kental
Hiasan : jeruk manis dan buah stroberi segar




CARA MEMBUAT :

1		Puding isian : siapkan loyang bentuk segiempat ukuran 20 cm, basahi dengan air, sisihkan , campur agar-agar bubuk SAGAR dengan kopi instant gula pasir dan air, aduk rata dan masak hingga mendidih, tuangkan kedalam loyang dinginkan setelah dingin, potong dadu 1 cm, sisihkan.
2		Siapkan cetakan puding bentuk cincin ukuran 1250 ml, basahi dengan air sisihkan.
3		Puding mokacino : campur agar-agar SAGAR dengan susu cair, gula pasir, kopi instant, coklat bubuk dan tepung maizena masak hingga mendidih, angkat, masukkan krim kental, aduk rata, sementara kocok putih telur hingga mengembang dan kaku. Campurkan kedalam puding

Resep Persembahan indosiar.com

seluruh resep yang ditampilkan diambil dari transkripsi program tayang Indosiar

Kumpulan Resep Dessert

		aduk rata.
4		Penyelesaian : tuangkan adonan sedikit-sedikit taburkan puding isian, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari pendingin.
5		Saus karamel : campur susu cair dengan tepung maizena, aduk rata, panaskan gula pasir dalam wajan, gunakan api kecil hingga menjadi karamel, tuangkan susu cair dan amsak hingga karamel larut dan mengental, masukkan krim kental, masak sebentar, angkat, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam leamri pendingin.
5		Sajikan puding dengan saus karamel.

Untuk : 12 potong

Kumpulan Resep Dessert

PUDING SIRSAK KOTIL BUAH



BAHAN :

1 bungkus agar-agar bubuk SAGAR warna hijau
500 ml jus sirsak siap beli
250 gram buah sirsak segar haluskan blender
100 gram gula pasir
Setup buah :
500 ml air jeruk manis
100 gram gula pasir
5 cm kayu manis
5 biji cengkeh
1 buah mangga harummanis potong dadu
2 buah apel potong dadu
1/2 nenas segar potong bentuk kipas

CARA MEMBUAT :

1		Siapkan loyang puding bentuk cincin ukuran 1250 ml basahi air sisihkan.
2		Campur agar-agar bubuk SAGAR dengan jus sirsak, buah sirsak yang telah dihaluskan dan gula pasir, aduk rata masak hingga mendidih, angkat.
3		Tuangkan ke dalam loyang, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari pendingin.
4		Setup buah : didihkan air jeruk manis dengan gula pasir, kayu manis dan cengkeh, setelah mendidih, angkat masukkan potongan mangga, apel dan nenas simpan dalam lemari pendingin.

Kumpulan Resep Dessert

5



Sajikan puding sirsak dengan setup buah dingin.

Untuk : 12 potong

Kumpulan Resep Dessert

PUDING BUAH



BAHAN: Bahan A

1 bungkus agar-agar merah
1 kaleng buah lychee, tiriskan
air lychee untuk campuran puding
200 ml air

150 gram gula pasir
1 sdt vanili bubuk



Bahan B

2 bungkus agar-agar warna putih
600 ml susu cair
150 gram gula pasir
2 sdm selai stroberi
100 gram apel malang
100 gram papaya kupas
1 buah pisang ambon
1 sdm air jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1		Siapkan loyang pudding bentuk cincin ukuran 2 liter, basahi dengan air.
2		Bahan A: campur agar-agar dengan air buah lychee, air, gula pasir dan vanili bubuk, aduk rata masak hingga mendidih, angkat.
3		Susun buah lychee di loyang dan tuangkan adonan agar merah perlahan-lahan dan diamkan hingga mengeras.

Kumpulan Resep Dessert

4		Bahan B: haluskan buah jus apel, papaya dan pisang ambon, tambahkan air jeruk nipis, aduk rata. Campur agar-agar putih dengan susu cair dan selai stroberi, aduk rata, masak hingga mendidih, tambahkan jus buah, aduk rata, angkat dan tuangkan ke dalam loyang, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari pendingin.
5		Sajikan dingin.

Untuk : 16 potong

Kumpulan Resep Dessert

PUDING LOLI



Bahan :

1 bungkus a. 145 gram puding susu instant rasa strawberi
400 ml air
50 gram cokelat masak, lelehkan
mesyes warna-warni secukupnya
stik kayu es krim 10 buah

Cara membuat :

1. Siapkan cetakan es loli, basahi dengan air.
2. Didihkan air, masukkan bubuk puding susu instant masak hingga mendidih kembali dan tuangkan kedalam cetakan. Hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari pendingin.
3. Setelah mengeras keluarkan dan tusuk dengan stik kayu hingga dapat ditegakkan.
4. Cokelat masak yang telah dilelehkan masukkan kedalam kantong plastik hias dan buat hiasan pada pudding dan taburi dengan mesyes warna-warni.
5. Sajikan segera

Untuk : 10 buah

Kumpulan Resep Dessert

PUDING IKAN KOI



Bahan :

1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
1 sdm tepung maizena
500 ml susu cair
100 gram gula pasir
1/4 sdt vanili bubuk
pewarna orange secukupnya

Cara membuat :

1. Siapkan cetakan bentuk ikan dari plastic, basahi dengan air dan pipet.
2. Campur agar-agar bubuk dengan maizena, susu cair dan gula pasir aduk rata, tambahkan vanili bubuk aduk rata.
3. Masak hingga mendidih ambil 100 ml adonan beri pewarna orange secukupnya, tuangkan sisa adonan kedalam cetakan hingga hampir penuh.
4. Setelah sedikit mengeras, semprotkan adonan orange dengan pipet hingga membentuk warna seperti ikan koi, simpan dalam lemari pendingin hingga mengeras.
5. Sajikan dingin dengan koktail buah.

Untuk : 6 buah

Kumpulan Resep Dessert

PUDING KERETA API



Bahan :

4 bungkus @ 145 gram pudding susu instant rasa coklat

2 liter air

1 bungkus @ 100 gram biskuit coklat

pelengkap : bendera, coklat warna-warni dan coklat stik

Cara membuat :

1. Siapkan cetakan pudding 1 bentuk segiempat panjang ukuran : 29 cm x 10 cm x 4 cm, 1 bentuk setengah lingkaran memanjang ukuran: 24 cm x 8 cm x 5 cm dan 1 loyang segiempat ukuran : 15 cm x 10 cm x 4 cm.
2. Didihkan air, masukkan bubuk pudding dan masak hingga mendidih kembali, angkat, tuangkan kedalam loyang hilangkan uap panasnya dan dinginkan.
3. Bentuk model kereta api dan beri roda dari biskuit.
4. Sajikan.

Untuk : 20 potong

Kumpulan Resep Dessert

Puding Cokelat Lembut



Puding Cokelat Lembut

Bahan :

1 bungkus (145 gram) puding PESTAA cokelat krim, rasa cokelat
400 ml air, 2 putih telur

Saus :

500 ml air jeruk manis
100 gram gula pasir
6 cm kayu manis
8 biji cengkih
1 buah nanas, potong bentuk kipas
2 buah apel, potong dadu
Hiasan :
cokelat masak, lelehkan

Cara membuat :

1. Puding : siapkan loyang bulat ukuran 600 ml, sisihkan. Didihkan air, masukkan puding PESTAA cokelat krim, aduk rata, masak selama 5 menit, angkat. Putih telur kocok hingga kaku, masukkan adonan puding nanas, aduk rata dan tuangkan kedalam loyang, dinginkan.
2. Masak air jeruk manis dengan gula pasir, kayu manis dan cengkih, setelah mendidih, angkat, hilangkan uap panasnya, masukkan potongan buah dan simpan dalam lemari pendingin.
3. Penyajian : siapkan piring taruh puding, tuangkan saus dan isiannya, hias dengan cokelat masak yang telah dilelehkan.

Untuk : 12 potong

Kumpulan Resep Dessert

Puding



Puding

Bahan :

1 Bungkus (145 gr) puding krim instant cokelat
400 ml air
2 butir putih telur
Pelengkap : vla susu, koktail buah, daun buah segar

Cara membuat :

1. Didihkakan air, masukan puding instant rasa cokelat, aduk selama 15 menit, angkat.
2. Kocok putih telur sampai lembut. Masukkan puding dalam putih telur, aduk rata, dinginkan.
3. Tata puding dalam wadah, sajikan dengan vla susu dan kotail buah

Untuk: 8 orang