

# Resipi

Oleh: Zalifah Abdullah

Foto: Razali Mohamed

Resipi: Chef Puteri Intan Baizura Megat Umar, Chef Pastrri Kelab Darul Ehsan, Ampang Jaya, Selangor. (03-4257 2333)

Terima kasih Khairulnisa Khidzir, Pegawai Perhubungan Awam Kelab Darul Ehsan, Ampang Jaya, Selangor.



## Duyung Apple Pie with Ice Cream

### Bahan-bahan:

- 500 gm mentega
- 500 gm gula kastor
- 500 gm tepung gandum
- 400 gm inti pai epal
- 100 ml susu segar
- 3 biji telur ayam
- Aiskrim vanila secukupnya

### Cara menyediakan:

1. Pukul mentega dengan gula sehingga sebat.
2. Kemudian, masukkan telur satu per satu.
3. Setelah itu, masukkan tepung gandum dan kacau sebat.
4. Masukkan susu segar dan kacau lagi hingga adunan sebat.
5. Selepas itu, simpan adunan tersebut dalam peti sejuk selama satu jam.
6. Selepas satu jam, keluarkan adunan dari peti sejuk dan canai adunan.
7. Letakkan adunan yang telah dicanai dalam loyang pembakar yang telah dioles dengan mentega.
8. Kemudian, letakkan inti pai epal ke dalam loyang dan sapukan telur kuning.
9. Canai lebihan doh untuk dijadikan adunan bagi menutup inti pai.
10. Setelah adunan diletakkan di atas inti pai, sapukan telur di atasnya dan bakar dalam ketuhar selama 45 minit. Enak dimakan bersama aiskrim vanila.

# Selazat Manisan *Raja Sehari*

**T**ERCARI-CARI resipi manisan buat santapan raja sehari? Cubalah resipi pencuci mulut istimewa dari Kelab Darul Ehsan, Ampang, Selangor ini. Mudah disediakan dan punya rupa menarik, kelazatan *desert* ini juga pasti memenuhi selera sesiapa sahaja yang merasainya.



## Puding Roti D'KDE

### Bahan-bahan:

- 6 keping roti
- 6 biji telur
- 40 gm tepung gandum
- 125 gm gula
- 100 gm kismis
- 500 ml susu segar
- 1 camca teh esen vanila

### Cara menyediakan:

1. Pukul telur dengan gula dan masukkan susu segar.
2. Kemudian, masukkan tepung gandum diikuti dengan esen vanila. Kacau sehati. Ketepikan.
3. Gris loyang pembakar bersama sedikit mentega, susunkan roti di dalamnya dan taburkan kismis di atas roti yang telah disusun.
4. Setelah itu, tuangkan adunan susu tadi ke dalam loyang dan bakar dengan suhu 150 darjah Celsius selama 45 minit menggunakan kaedah kukus dalam ketuhar.



## Puding Seri Manja

### Bahan-bahan:

- 125 gm agar-agar berperisa mangga
- 60 gm gula
- 50 gm tepung hoen kwee
- 500 ml air
- 450 ml santan
- ½ camca teh garam
- Sedikit perisa pandan

### Cara menyediakan:

- Satukan santan, gula, garam dan tepung hoen kwee dalam sebuah bekas, kacau sehati. Tambahkan perisa pandan ke dalam adunan tersebut dan masak dengan api perlahan hingga pekat. Angkat dan ketepikan.
- Kemudian, masukkan air dan agar-agar berperisa mangga dalam sebuah periuk. Kacau sehati dan biarkan hingga agar-agar larut.
- Sediakan acuan dan letakkan agar-agar mangga bersama adunan pandan secara bersebelang. Sejukkan dalam peti sejuk.

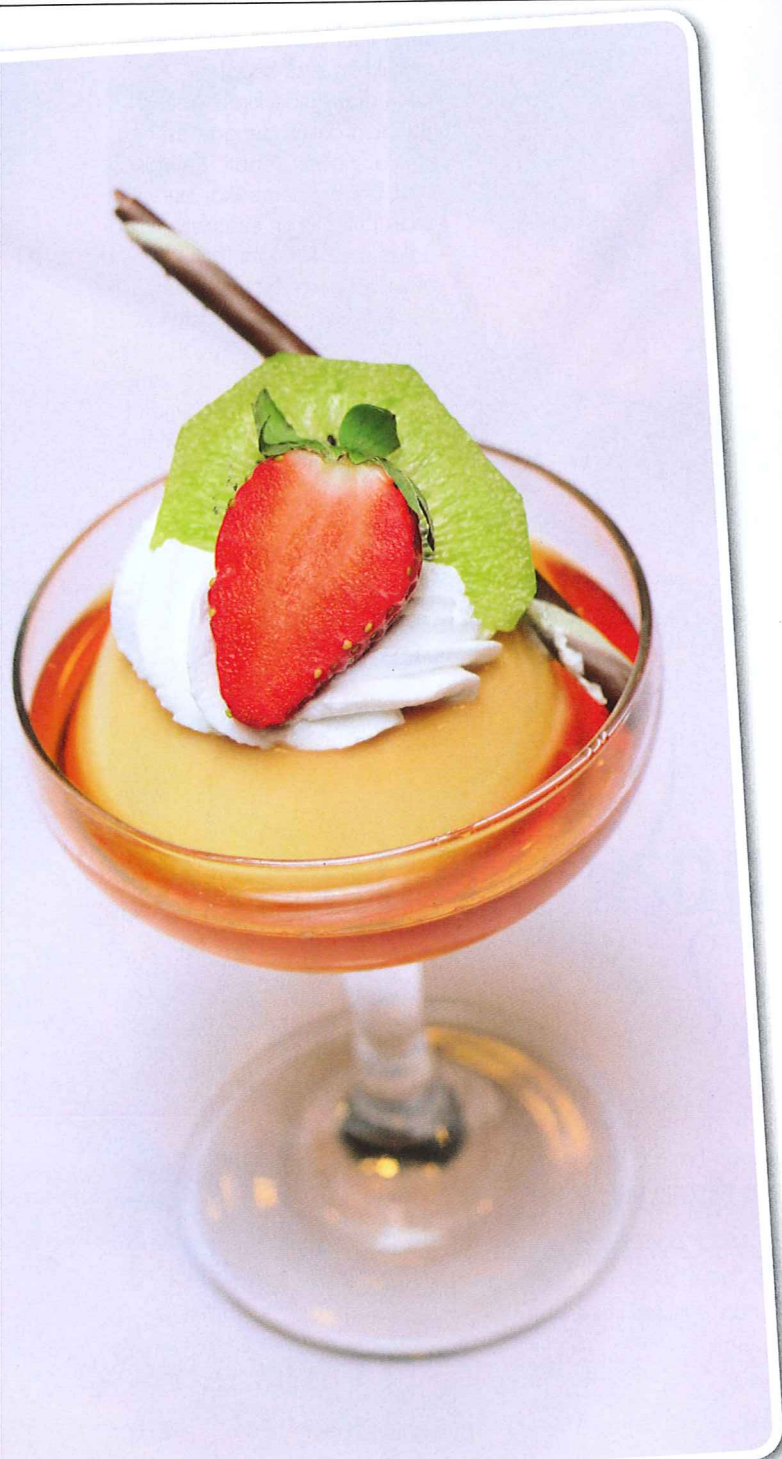
# Blueberry Truffle

## Bahan-bahan:

- 100 gm inti blueberi
- 100 gm krim kastard
- 100 gm kek gulung

## Cara menyediakan:

1. Susun kek gulung berselang-seli dengan krim kastard dan inti blueberi dalam bekas pilihan.
2. Sejukkan dalam peti ais sebelum dihidangkan.
3. Hias mengikut selera. Enak dimakan ketika masih sejuk.



# Caramel Intan

## Bahan-bahan:

- 4 biji telur
- 1 tin susu cair
- 1 cawan gula
- 1 camca teh esen vanila
- ½ cawan air

## Cara menyediakan:

1. Pukul telur dan susu cair hingga sehati. Kemudian, masukkan esen vanila.
2. Panaskan gula hingga kekuningan. Selepas itu, campurkan air dan kacau sehati sehingga menjadi gula hangus.
3. Curahkan gula hangus ke dalam bekas untuk dikukus bersama adunan telur, susu dan esen vanila.
4. Kukus selama 20 minit dan biarkan sejuk dalam peti sejuk sebelum dihidangkan.

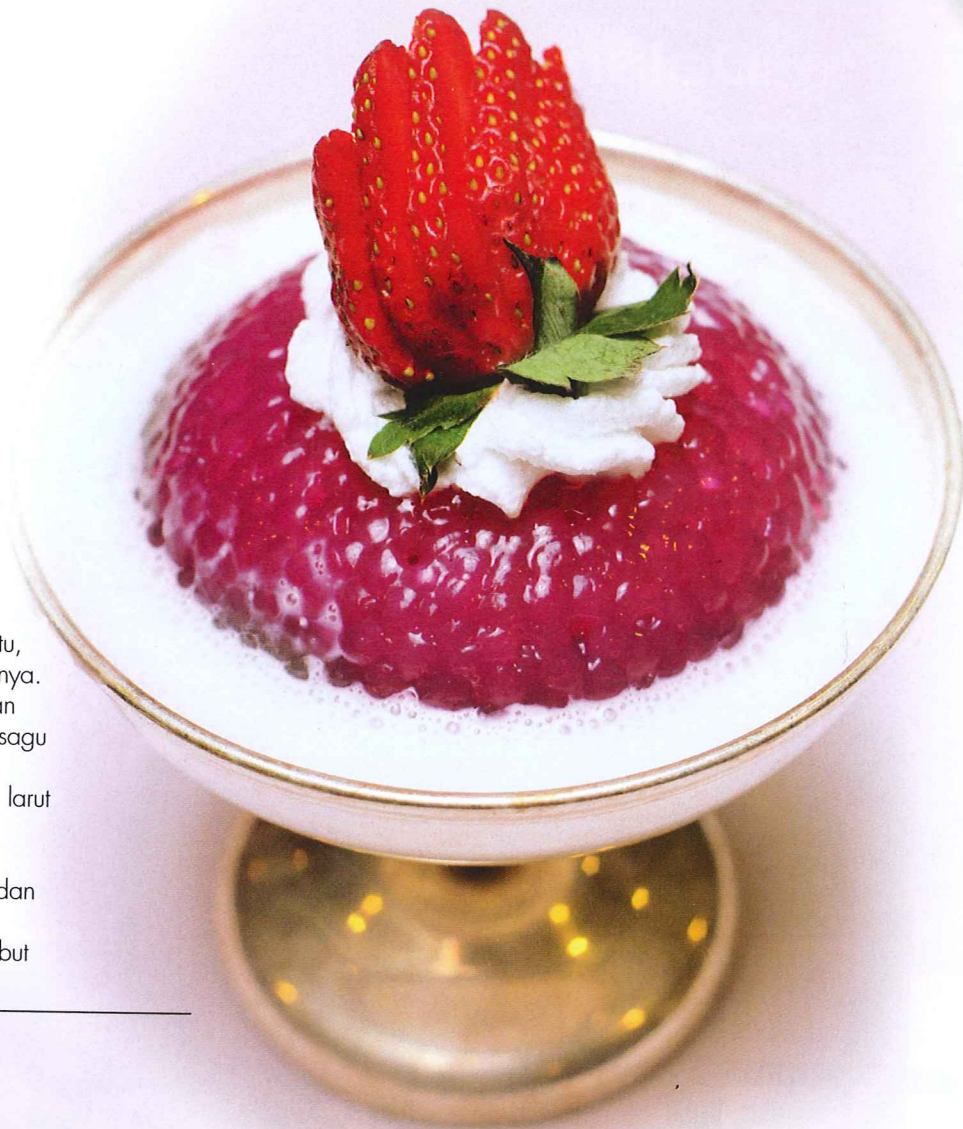
## Sago Puteri Mandi

### Bahan-bahan:

- 200 gm sago halus
- 100 gm gula Melaka
- 100 ml santan pekat
- 100 ml air
- Secubit garam
- Sedikit buah-buahan campuran

### Cara menyediakan:

1. Masak sago hingga kembang. Selepas itu, cuci sago hingga hilang kanjinya dan tus airnya.
2. Kemudian, letakkan sago dalam bekas dan masukkan buah-buahan campuran. Simpan sago dalam peti sejuk.
3. Masak gula Melaka dengan air sehingga larut dan pekat.
4. Setelah itu, masukkan santan pekat yang telah dicampurkan dengan sedikit air panas dan garam.
5. Apabila sago sejuk, hidangkan sago tersebut bersama santan dan gula Melaka.



## Jelly Strawberi Sejoli

### Bahan-bahan:

- 125 gm agar-agar berperisa strawberi
- 500 ml air
- 100 ml susu cair
- 100 gm buah-buahan campuran

### Cara menyediakan:

1. Masak agar-agar dengan air sehingga larut.
2. Setelah agar-agar larut, masukkan ke dalam acuan pilihan dan simpan dalam peti sejuk.
3. Kemudian, susu cair disatukan bersama buah-buahan campuran.
4. Selepas agar-agar beku dan sejuk, keluarkan-nya dari peti sejuk. Hiaskan dengan susu cair dan buah-buahan campuran tadi.