

Pandan & Coconut Jelly

Dr. Oetker Nona Recipe for Pandan & Coconut Jelly

16 servings



Some skill required

up to 15 Min.



Ingredients:

For Pandan & Coconut Jelly:

1 box Dr. Oetker Nona Agar-agar Original
200 ml Coconut Milk
200 ml Water
½ tsp Dr. Oetker Nona Pandan Emulco
Dr. Oetker Nona Red Cherries

Untuk Jeli Pandan Lemak:

1 kotak Adunan Agar-Agar Asli Dr. Oetker Nona
200 ml Santan
200 ml Air
½ sudu teh Emulco Pandan Dr. Oetker Nona
Ceri Merah Dr. Oetker Nona

1 Bring milk to boil.

Panaskan susu dalam periuk.

2 Pour 45g Dr. Oetker Nona Agar-agar Original into boiling milk gradually. Continue stirring and leave to boil for 2 minutes then remove from heat.

Tuangkan 45g Adunan Agar-agar Asli Dr. Oetker Nona ke dalam susu yang mendidih secara perlahan-lahan sambil mengacau. Padamkan api apabila larutan mendidih.

3 To keep mixture diluted, place coconut milk mixture over a pan of simmering water.

Terus kacau selama 2-3 minit, atau sehingga larutan tidak berbuih.

4 Bring water to boil.

Untuk memastikan larutan jeli susu kekal cair, letakkan periuk di dalam kuili yang berisi air panas.



- 5 Pour the remaining Dr. Oetker Nona Agar-agar Original into boiling water gradually. Add in pandan emulco, continue stirring and leave to boil for 2 minutes then remove from heat.**

Dalam periuk yang berasingan, panaskan air dengan emulco pandan.

- 6 Spoon the pandan agar-agar mixture into the jelly mould, wait for few seconds until it is slightly set and spoon coconut milk mixture over the pandan layer. Repeat the process until reach the top of the jelly mould. Set aside for 2 minutes and top with red cherries.**

Tuangkan Adunan Agar-agar Asli Dr. Oetker Nona ke dalam air yang mendidih secara perlahan-lahan sambil mengacau. Biarkan mendidih selama 2-3 minit kemudian padamkan api. Sudukan agar-agar pandan ke dalam acuan, biarkan memejal pada suhu bilik beberapa saat. Sudukan agar-agar susu ke atas lapisan agar-agar secara perlahan-lahan. Ulangi langkah 6 sehingga semua larutan habis diguna.

- 7 Keep in refrigerator for 1-2 hours or until set before serving.**

Hiaskan dengan ceri merah dan simpan dalam peti sejuk selama 1-2 jam atau sehingga beku sebelum dihidangkan.

Tip from the Test Kitchen

- If the jelly is completely set before adding another layer, scrape the jelly before pouring another layer on it, so that the layers will attach together.**

Pastikan larutan agar-agar kastad memejal sedikit sebelum menyudukan larutan agar-agar santan ke atasnya

