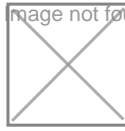


image not found or type unknown



[www.sunpride.co.id](http://www.sunpride.co.id)

# Resep Fruits Jelly Tart



Bahan Utama:

- 1 Kaleng Sunpride Tropical Fruit Salad

Base:

- 100gr biskuit gandum
- 60gr mentega cair

Vanilla Jelly:

- 150gr cream
- 30gr white chocolate
- 1 lembar gelatin

Honey Jelly:

- 90gr madu
- 220gr air
- 4 lembar gelatin

## Cara Membuat

1. Tiriskan buah dari kaleng, sisihkan.
2. Hancurkan biskuit gandum, lalu campur dengan mentega cair.
3. Tuang campuran biskuit ke dalam loyang pie bulat 20cm, tekan-tekan hingga rata.
4. Untuk membuat vanilla jelly, rendam gelatin dan siapkan cetakan bulat sekitar 18cm letakkan di atas plastic wrap dan karetkan bagian pinggirnya ke cetakan agar tidak bocor.
5. Panaskan cream, lalu tuang ke dalam mangkuk berisi white chocolate, diamkan sekitar 5 menit lalu aduk rata.
6. Masukkan gelatin yang sudah direndam, lalu aduk rata dan tuang ke dalam cetakan yang sudah disiapkan, bekukan dalam freezer selama kurang lebih 30 menit.
7. Untuk membuat honey jelly, rendam gelatin.
8. Panaskan air dan larutkan madu, lalu masukkan gelatin dan aduk hingga rata, sisihkan.
9. Siapkan vanilla jelly yang sudah beku, keluarkan dari cetakan dan letakkan di atas lapisan biskuit.
10. Tata buah-buahan di atasnya, lalu tuang dengan honey jelly secara perlahan-lahan.
11. Dinginkan dalam kulkas sampai jelly set, dan siap untuk disajikan.