



www.sunpride.co.id

Resep Banana Split Cheesecake



Crust:

- 1 bungkus biskuit susu, hancurkan
- 120gr mentega leleh
- 30gr gula pasir

Cream cheese:

- 350gr cream cheese, biarkan di suhu ruang hingga lembut
- 100gr gula halus
- 1 sdt ekstrak vanilla
- 250gr cream + 20gr gula pasir, kocok hingga kaku

Buah-buahan:

- 4 buah pisang Sunpride, iris tipis
- 2 kaleng nanas irisan Sunpride, iris tipis

Custard:

- 500ml susu segar Hometown Dairy
- 5 kuning telur
- 80gr gula pasir
- 40gr tepung terigu

Topping:

- 300gr cream + 25gr gula pasir, kocok hingga kaku
- Sirup cokelat
- 1 buah pisang sunpride, iris tipis

Cara Membuat

1. Custard
 - a. Campurkan kuning telur, gula pasir dan tepung terigu hingga rata.
 - b. Lalu secara perlahan tuang susu sambil diaduk, dan kemudian masak di atas api kecil hingga mengental, tuang ke dalam mangkuk dan tutup dengan plastik.
2. Campurkan bahan crust, lalu tuang ke dalam loyang saji dan tekan-tekan hingga padat, simpan dalam kulkas.
3. Kocok cream cheese hingga halus, lalu masukkan gula halus dan ekstrak vanilla, kocok kembali hingga rata.
4. Dengan perlahan, campurkan cream cheese dengan cream hingga rata.
5. Siapkan loyang yang sudah dilapisi crust, tuang cream cheese dan ratakan.
6. Tata buah pisang dan nanas, lalu tuang custard ke atasnya dan ratakan.
7. Tutup custard dengan cream kocok, lalu hias dengan sirup cokelat dan pisang, simpan dalam kulkas minimal 2 jam sebelum disajikan.