

# Resep Membuat Minuman

## ES TELER (untuk 10 cangkir)

Bahan : – 1 kaleng kelapa muda (young coconut meat in syrup)

- 1 kaleng nangka (jack fruit in syrup)

Kedua bahan tersebut di atas dapat diperoleh di oriental market

- Vanili/vanilla 1 sendok teh

- 4 buah alpokat

- gula pasir secukupnya

- 1/4 sendok teh garam halus

- 1 quart milk/susu Vitamin D (whole milk)

Kelima macam bahan tersebut dapat diperoleh di grocery

- es batu secukupnya

Cara membuat :

- Tiriskan kelapa muda dan nangka (air/sirupnya jangan dibuang)

- Potong-potong kelapa muda dan nangka sesuai selera

- Campur kembali kelapa muda dan nangka yang sudah dipotong-potong bersama sirupnya tadi.

- Belah alpokat dan keruk dengan menggunakan sendok lalu masukan kedalam

campuran nangka dan kelapa muda. – Tambahkan susu, gula, vanili dan garam secukupnya.

- Hidangkan dengan es batu.

## es agar-agar kelapa muda

Bahan:

1 bks agar-agar

sirup rasa cocopandan secukupnya

kelapa muda

es batu.

cara membuatnya:

1. masak agar-agar dengan 3 gelas air.
2. siapkan Table Collection serving Bowl, masukkan es batu table collection serving bowl tuangkan agar-agar yang telah dimasak, aduk agar-agar supaya tidak mengental.
3. setelah semua agar-agar dimasukkan, masukkan kelapa muda dan tuangkan sirup marjan secukupnya.
4. es kopyor siap disajikan.

## Es Beduk Warna-Warni

BAHAN :

1/2 buah melon

1/2 buah blewah

Daging Kelapa muda (dari 1/2 buah kelapa)

1 buah alpukat  
250 gr buah kolang-kaling warna merah  
(masing2 belah dua)  
1/2 bungkus pacar cina  
susu kental manis (secukupnya)  
sirop cocopandan (secukupnya)  
Air kelapa muda (dari 1 buah kelapa)

**CARA MEMBUAT :**

1. Kerok daging melon,blewah,kelapa muda dan alpukat.
2. Campurkan buah di dalam Table Collection 2,1 L dan masukkan pacar cina .
3. Masukkan air kelapa muda,sirop cocopandan dan susu kental manis, aduk rata.
4. Hidangkan dengan di beri es batu agar minuman terasa lebih segar.

## **Apple Sundae Parfait**

**Disajikan Untuk : 6 Orang**

**Bahan-Bahan :**

24 ons manisan apel yang sudah didinginkan  
1/2 sendok teh rum atau ekstrak almond.  
1 liter es krim vanilla  
3 sendok makan karamel

**Cara Mengolah :**

1. Campurkan manisan apel, karamel dan rum atau ekstrak almond.
2. Tempatkan es krim vanilla dalam gelas atau mangkuk.
3. Lapisi dengan campuran manisan apel yang telah dibuat.
4. Sundae siap disajikan.

## **Es Blewah**



Blewah dapat dengan mudah ditemukan di pasar tradisional, sementara blewah yang sudah diolah sebagai campuran minuman es, bisa ditemukan di berbagai tempat keramaian, seperti pasar, sekolah, warung, dan sebagainya.

Di saat bulan puasa Ramadhan, penjualan blewah dan timun suri relatif meningkat karena telah menjadi semacam tradisi di Indonesia untuk menyediakan minuman buah segar di saat berbuka puasa, yang salah satu bahan utamanya adalah blewah.

#### **Bahan Es Blewah :**

- 1 buah Blewah
- nata de coco secukupnya
- sirup vanili secukupnya
- es batu

#### **Cara membuat Es Blewah :**

- Belah blewah, kumpulkan bijinya dalam satu wadah lalu saring dan ambil sarinya.
- Kerok daging blewah lalu campurkan dengan sari blewah, nata decoco, sirup dan es.
- Sajikan dingin.

### **Susu Cokelat Madu Jahe**

#### **Bahan :**

75 gram jahe  
air matang untuk melarutkan jahe dan cokelat  
2 kuning telur ayam kampung  
4 sdm madu  
120 gr gula pasir  
4 sdm cokelat bubuk  
600 ml susu cair

#### **Cara membuat :**

- Kupas jahe, cuci bersih, kemudian parut halus. Campur dengan 8 sdm air matang, aduk, lalu peras dan ambil airnya. Sisihkan.
- Taruh kuning telur dalam wadah, masukkan madu, gula pasir, dan air jahe. Kocok dengan mikser selama 1-2 menit sampai warnanya pucat.
- Larutkan cokelat bubuk dalam 100 ml air matang, kemudian masukkan ke dalam panci bersama susu cair.
- Jerangkan di atas api, masak hingga panas dan susu hampir mendidih, angkat. Tuang cokelat susu ke dalam adonan telur, aduk-aduk hingga tercampur.

Tuang minuman ke dalam gelas saji. Hidangkan selagi panas.



# ES JUS KEDONDONG SARI KELAPA

## Es Jus Kedondong Sari Kelapa

### Bahan :

- 8 buah kedondong, ambil dagingnya
- 150 gram gula pasir
- 500 ml air
- 200 gram buah sari kelapa

### Cara membuat :

1. Blender halus daging buah kedondong dengan 250 ml air
2. Campurkan air matang dan gula, jerang di atas api kecil hingga gula larut.
3. Sajikan jus kedondong dalam gelas saji bersama sari kelapa, cairan gula, dan es batu

# ES KELAPA SELASIH

## Es Kelapa Selasih

### Bahan :

- 400 gr daging kelapa muda, keruk dengan sendok
- 1/2 sdm biji selasih
- 600 ml air kelapa muda
- 400 ml air matang dingin
- es batu secukupnya

### Bahan sirup gula :

- 150 gr gula pasir
- 50 gr gula merah
- 250 ml air
- 1 lbr daun pandan

### Cara membuat :

1. Rendam biji selasih dengan air dingin matang, hingga mengembang. tiriskan, sisihkan. ditempat terpisah, campur air dengan air kelapa, dinginkan dalam kulkas.
2. **Sirup gula** : campur gula pasir, gula merah dan daun pandan dengan air. masak hingga mendidih dan kental. angkat, saring, dinginkan.
3. Siapkan gelas saji, tuangkan sirup gula, kelapa muda, biji selasih dan tuang campuran air kelapa dan air matang.
4. Sesaat sebelum di sajikan, tambahkan potongan es batu diatasnya. siap disajikan.

# ES KOKTAIL CERIA AROMA PANDAN

## Es Koktail Ceria Aroma Pandan

### Bahan :

- 200 gram kolang-kaling, belah dua, iris
- 100 gram gula pasir
- 600 ml air
- 1 bungkus agar-agar bubuk warna merah
- 75 gram gula pasir
- 600 ml air

### Sirup gula :

- 150 gram gula pasir
- 1000 ml air
- 6 lembar daun pandan
- 50 gram biji selasih, cuci, rendam air panas hingga mengembang
- 500 gram sari kelapa
- 1\2 buah nanas, kupas, potong dadu kecil
- Es batu secukupnya

### Cara Membuat :

1. Rebus kolang-kaling bersama gula dan air hingga air habis, sisihkan.
2. Rebus agar-agar dengan gula dan air hingga mendidih dan gula larut. Angkat, tuang ke dalam loyang. Dinginkan, potong dadu.
3. **Sirup gula** : rebus semua bahan hingga mendidih, angkat, saring. Campur semua bahan menjadi satu, simpan dalam lemari es. Taruh dalam gelas-gelas saji, beri es batu.

# ES RAMBUTAN AGAR-AGAR MERAH

## Es Rambutan Agar-Agar Merah

### Bahan :

- 1 bungkus agar-agar :
- *(masak dengan gula pasir hingga matang, angkat, bekukan. lalu cetak menjadi bulatan-bulatan, sisihkan)*
- 1 kaleng rambutan
- es serut secukupnya
- susu kental manis secukupnya
- 100 gram gula pasir
- 300 ml air
- 1 sdm air jeruk lemon

### Cara membuat :

1. Rebus air rambutan dengan gula dan air sampai mendidih, beri air jeruk lemon, angkat, dinginkan.
2. Ambil gelas saji, beri bulat-bulatan agar-agar merah, rambutan, lalu tuangkan air rambutan. beri es serut dan susu kental manis.

# ES MERAH DELIMA DENGAN

Es Merah Delima dengan Nangka

# NANGKA

## Bahan :

- 250 gram waterchesnut siap pakai, tiriskan
- 5 tetes pewarna kue merah
- 75 gram tepung sagu
- 250 ml air, untuk merebus
- 5 buah nangka, buang bijinya, potong dadu kecil

## Saus santan :

- 750 ml santan dari 1\2 butir kelapa
- 150 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, ikat
- Es batu, secukupnya, hancurkan

## Cara membuat :

1. Campur waterchesnut dengan pewarna kue, hingga berwarna merah, sisihkan.
2. Masukkan tepung sagu ke dalam kantung plastik dan masukkan waterchesnut. kocok sampai semua waterchesnut tertutup tepung.
3. Pindahkan waterchesnut ke dalam saringan, ayak. buang tepung yang tidak terpakai.
4. Dididihkan air, masukkan waterchesnut, rebus selama 3 menit. Angkat dan pindahkan ke wadah lain. siram dengan air dingin matang, tiriskan.
5. Alasi wadah dengan serbet bersih, letakkan waterchesnut di atasnya.
6. **Saus santan** : rebus di atas api kecil, santan, gula pasir, dan daun pandan, sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat dan biarkan dingin.
7. Siapkan gelas tinggi, masukkan waterchesnut dan potongan nangka. tuangi saus santan dan bubuhi es batu. hidangkan segera.

**Catatan :** *waterchesnut bisa diganti dengan bangkuang.*

# ES CENDOL MUTIARA

## ES CENDOL MUTIARA

### Bahan :

- 6 buah nangka
- Es serut secukupnya

**Cendol Hunkue :**

- 300 ml santan
- 50 gram tepung hunkue warna hijau
- 75 gram gula pasir
- 1/2 sdt garam

**Bubur Mutiara :**

- 50 gram sagu mutiara warna putih
- 500 ml air
- 75 gram gula pasir

**Kuah Sirup, didihkan :**

- 500 ml santan dari 1 butir kelapa parut
- 100 ml krim kental
- 75 gram gula pasir

**Cara membuat :**

1. **Cendol Hunkue** : campur santan, tepung hunkue, gula pasir, dan garam, Masak di atas api sedang sambil diaduk sampai adonan kental. angkat, biarkan agak dingin, lalu pulungi bulat memanjang.
2. **Bubur mutiara** : rebus sagu mutiara, air, dan gula sampai sagu mutiara bening dan matang. Angkat.
3. **Kuah sirup** : didihkan santan, krim, dan gula. Angkat dan dinginkan.
4. **Penyajian** : taruh beberapa irisan hunkue, bubur mutiara, dan nangka dalam gelas saji. beri beberapa sendok es serut, siram dengan kuah sirup. Sajikan.

## ES TEBAK (ketan hitam santan)

**ES TEBAK (ketan hitam santan)****Bahan :**

- 175 gram tepung beras
- 50 gram tepung sagu
- 1 sdm air kapur sirih
- 200 ml air panas
- 250 gram manisan kolang-kaling merah, iris tipis
- 200 gram tapai ketan hitam
- 200 gram cincau hitam, potong dadu
- 750 ml santan



- 250 ml susu kental manis
- 100 ml sirup merah
- es serut secukupnya

### **1. Untuk membuat adonan TEBAK :**

\* Campur tepung beras, sagu, dan air kapur sirih, tuang air panas, aduk sampai adonan licin.

\* Tuangi adonan ke dalam saringan cendol, tekan hingga keluar menyerupai mi yang panjang, masukkan ke dalam panci berisi air mendidih, angkat. lalu tampung dalam mangkuk besar berisi air es, saring dan sisihkan.

2. Campur santan dan susu lalu masak hingga mendidih, dinginkan.

3. Susun dalam mangkuk : tebak, cinau, tapai, dan kolang-koling, beri larutan susu, es serut, dan sirup merah, sajikan segera.

## **WEDANG JAHE KOPI**

Penggemar kopi ingin minum Wedang Jahe? Penggemar Wedang Jahe ingin minum sambil menikmati Kopi? Temukan sensasi perpaduan rasa jahe dan kopi.



### **wedang jahe kopi**

#### **Bahan :**

- 2 sdm Kopi bubuk
- 100 g Jahe (dibakar, dikupas, memarkan)
- 150 g Gula merah (sisir halus)
- 1 Liter Air mendidih

#### **Cara Membuat :**

1. Seduh kopi bubuk dengan air mendidih, diamkan selama 15 menit, kemudian disaring
2. Rebus lagi kopi dan jahe sampai harum
3. Tambahkan gula merah. Aduk sampai gula larut. Sajikan dalam keadaan hangat

## **Lumpia Es Krim (Hongkong)**

### **Bahan :**

- 500 gram es krim stroberi
- 600 gram gula pasir
- 35 gram tepung hongkong( bisa diganti tepung tang mien)
- 70 gram tepung maizena
- 100 gram susu bubuk
- 200 gram minyak zaitun
- 70 gram bubuk agar-agar
- 300 ml air
- 60 lembar rice paper
- 150 gram tepung roti
- 1 kaleng susu cair

### **Cara membuat :**

1. Aduk gula pasir, tepung hongkong, tepung maizena, susu bubuk, susu cair, custard powder, dan air sampai merata. Lalu kukus selama 15 menit.
2. Setelah matang, campur dengan es krim sambil aduk rata, lalu masukkan salad oil.
3. Gulung dengan rice paper, lalu dipanir.
4. Simpan dalam freezer supaya mengeras sebelum disajikan.
5. Saat hendak disajikan, goreng mendadak dengan minyak panas

## **Es Buah Hijau**

### **Bahan :**

- 3 buah kiwi, kupas, iris tipis
- 1/2 buah melon hijau, keruk bulat
- 300 gram nata de coco
- 1 buah anggur hijau kalengan, tiriskan
- es batu secukupnya

### **Sirup :**

- 100 gula pasir
- 500 ml air
- 1 ikat daun mint

### **Cara Membuat :**

1. Masak semua bahan sirup hingga gula larut dan daun mint layu, angkat, saring, dan sisihkan.
2. Taruh semua bahan buah dalam wadah, tuangkan sirup dan beberapa potong es batu. sajikan dingin.

## **Lemon Lime Ginger Apple**

### **Bahan :**

- 6 buah apel merah, kupas, iris
- 5 cm jahe, iris, potong-potong dadu
- 30 buah anggur hijau
- 1 buah lemon, iris tipis
- 2 buah jeruk nipis, iris tipis
- 750 ml sparkling mineral water
- Es batu secukupnya

### **Cara membuat :**

1. Jus apel dan jahe.
2. Masukkan anggur.
3. Isi pitcher dengan sparkling mineral water, masukkan jus apel dan anggur, aduk rata.masukkan lemari es. Sajikan dalam gelas saji dengan es batu dan irisan jeruk lemon dan nipis

## **Green Tea Blaster (Austria)**

### **Bahan :**

- 1 scoop Es krim teh hijau
- 1 sdm Green tea powder yucino
- 30 ml air matang
- 45 ml susu segar
- whiped cream secukupnya
- green tea powder untuk topping secukupnya

### **Cara membuat :**

1. Campur ice krim teh hijau, green tea powder, air, dan susu segar.
2. Blender semua bahan
3. Tuang kedalam gelas, tambahkan whiped cream diatasnya.
4. Untuk Garnish tambahkan green tea powder diatas whiped cream

## **ES BERAS KENCUR KELAPA MUDA**

### **Bahan :**

- 1000 ml air
- 150 gram beras, rendam 1 jam, haluskan
- 150 gram kencur, kupas, memarkan
- 150 gram gula jawa
- 5 sdm gula pasir
- 3 cm jahe, memarkan
- 1 sdm asam jawa

- 1 buah kelapa muda, ambil dagingnya
- es batu secukupnya

**Cara membuat :**

1. Rebus air bersama beras, kencur, gula, jahe, asam sampai mendidih. angkat, saring. dinginkan.
2. Tuang kedalam gelas saji, beri kelapa muda, sajikan dengan es batu.

**ES CENDOL KACANG HIJAU**

**Bahan :**

- 125 gram kacang hijau kupas, rendam selama 3 jam
- 150 gram tepung sagu
- 1/2 sdt garam
- 3 sdm gula pasir
- 100 ml air mendidih
- 100 ml daun suji
- 200 gram tape ketan
- es batu secukupnya

**Kuah santan, didihkan sampai larut :**

- 500 ml santan dari satu butir kelapa
- 200 gram gula pasir
- 1 1/2 sdt garam
- 2 lembar daun pandan, ikat simpul

**Cara membuat :**

1. Kukus kacang hijau sampai matang selama 30 menit. angkat lalu haluskan. campur kacang hijau, sagu, garam, gula pasir, air daun suji, dan air mendidih sambil di remas-remas sampai dapat pulung.
2. Lalu cetak dengan saringan cendol/gunakan saja saringan kelapa. caranya : adonan di tekan-tekan, nanti dari saringan kelapa akan keluar adonan memanjang, langsung masukkan ke dalam air mendidih. biarkan hingga adonan mengapung.
3. Biarkan sebentar, angkat lalu masukkan ke dalam air matang dingin yang sudah di siapkan di dalam wadah.
4. Sajikan cendol kacang hijau dengan kuah santan dan es batu

**Es Awan Putih Buah**

**Bahan I :**

- 200 ml Syrup vanilla
- 100 ml susu kental manis
- 300 ml es batu

**Bahan II :**

- Sawo, apel, pir, melon, anggur potong kecil-kecil

**Cara membuat :**

1. Blender semua bahan I hingga tercampur rata dan es halus
2. Campurkan semua bahan II kemudian siram dengan es yang sudah dihaluskan
3. Es Awan Putih Buah siap dihidangkan.

## **Juice Kiwi Madu**

Bahan :

- 4 buah kiwi
- 1 sendok makan gula pasir
- 4 sendok makan madu
- 2 sendok makan air jeruk nipis
- es batu secukupnya

Cara Membuat :

1. Kupas buah kiwi, potong menjadi 4 bagian, sisihkan.
2. Masukkan potongan buah kiwi, es batu dan gula pasir kedalam blender. Proses hingga lembut dan tercampur rata.
3. Tambahkan madu dan air jeruk nipis, blender lagi selama 4 menit hingga tercampur rata. Angkat.
4. Tuang jus kedalam gelas, tambahkan es batu serut.
5. Sajikan.

Untuk 2 gelas

## **Es Kolang-Kaling**

Bahan:

250 gr kolang-kaling, iris tipis  
150 gr gula pasir  
500 ml air  
pewarna merah  
100 ml sirup merah  
3 sdm air jeruk nipis  
350 gr leci kalengan tiriskan  
1 bkg agar-agar putih  
500 ml air  
150 gr gula pasir  
susu kental manis  
es batu

Cara membuat:

1. Masak 100 gr gula, kolang-kaling, air dan pewarna merah sampai kolang-kaling empuk dan air habis, angkat, tiriskan.
2. Masak agar-agar, 100 gr gula dan 500 ml air, masak hingga mendidih. Tuang dalam loyang, biarkan beku, lalu serut agar-agar memanjang, sisihkan.
3. Masukkan dalam gelas, agar-agar serut, leci, kolang kaling, susu kental manis dan

sirop merah.  
Sajikan saat dingin. Cocok untuk buka puasa.

## **Kolak Singkong Legit**

Singkong Kuah Santan Legit

Bahan:

Singkong potong dadu kecil 2cm

500 ml air

½ sdt garam

3 lembar daun pandan

50 gr gula pasir

250 ml santan dari 1 butir kelapa

100 gr nangka potong kotak-kotak

Areh:

100 ml santan

½ sdt garam

1 sdm gula pasir

1 sdm tepung maizena, cairkan dengan sedikit santan

Cara membuat:

1. Rebus singkong, air, garam dan daun pandan, di atas api kecil, sampai singkong matang dan air habis. Jaga singkong jangan sampai hancur. Jika singkong belum empuk tambahkan air lagi masak hingga air habis.
2. Tambahkan gula pasir dan santan, aduk perlahan agar singkong tidak hancur hingga mengental.  
Masukkan potongan nangka, aduk rata, angkat, sisihkan.
3. Campur semua bahan areh, didihkan hingga kental, angkat, sisihkan.
4. Masukkan adonan singkong dalam mangkok, siram dengan areh. Sajikan selagi hangat.

## **Kopi Moka Spesial**

Racikan kopi moka spesial dengan susu kental manis dan whipped cream atau es krim.

**Bahan :**

1 sdm kopi bubuk  
3 sdm susu kental manis  
air mendidih  
es batu 3/4 gelas  
1 sdt coklat bubuk  
sirup coklat siap pakai  
whipped cream  
es krim

**Cara membuat :**

Seduh kopi dengan air mendidih, diamkan beberapa saat sampai aroma kopi keluar. Saring kopi, lalu tuang air kopi sebanyak 100 ml ke dalam gelas, tambahkan susu kental manis, sirup gula, dan coklat bubuk, aduk rata. Tuang ke dalam blender, dan tambahkan es batu. Blender hingga halus. Siapkan gelas saji. Tuang sirup coklat, tuang kopi. Tambahkan whipped cream atau beri es krim

**Kopi Almond**

Harumnya kopi diperkaya dengan aroma almond, plus almond iris yang kries-kries, nikmaaaattt!

**Bahan :**

800 ml air  
2 sdm kopi instan  
200 ml susu evaporasi  
125 ml sirop gula  
2 tetes esens almond  
4 sdm krim kocok (whipped cream)  
2 sdm almond iris, sangrai

**Cara membuat :**

- Didihkan air di dalam panci, angkat. Seduh kopi dengan air mendidih, aduk sampai larut.
- Masukkan susu dan sirop, teteskan esens almond. Aduk rata.
- Tuang minuman ke dalam 4 gelas saji. Tambahkan krim kocok dan taburi almond iris.

**Caffe Latte**

Latte merupakan minuman yang mengandung susu. Di beberapa negara Eropa, latte berarti susu. Dan minuman dengan campuran latte akan menghasilkan rasa yang lembut di lidah.



**caffe latte**



**Bahan:**

2 sdm kopi instan  
300 ml susu hangat  
125 ml krim kental  
3 sdm gula pasir  
Es batu, sesuai selera  
Coklat keping, potong tipis-tipis  
Coklat bubuk untuk taburan

**Cara membuat:**

1. Larutkan kopi instan dalam susu, sisihkan hingga dingin.
2. Masukkan krim kental, gula, dan es batu ke dalam blender. Kemudian proses hingga gula larut.
3. Masukkan kopi susu dan cokelat keping ke dalam blender, proses kembali hingga berbuih.
4. Tuang minuman ke dalam gelas, taburi cokelat bubuk. Sajikan selagi dingin.

**Es Kurma Susu**

Biasanya kurma menjadi pembuka pada saat berpuasa, tapi kali ini kurma tampil berbeda. Ingin tahu kelezatan dari kurma? Yuk kita coba resepnya

**Es Kurma Susu****Bahan I :**

- 200 ml susu
- 100 gr air
- 2 sdm susu kental manis
- 200 gr es krim rasa vanilla
- 75 gr sari kurma ( jus kurma )

**Bahan II:**

- 70 gr kurma, potong memanjang
- 2 sdm air jeruk lemon

**Cara membuat :**

1. Campurkan bahan II dan diamkan selama 15 mnt.
2. Haluskan seluruh bahan I hingga halus dengan menggunakan blender.
3. Tuang kedalam gelas, beri es krim di atasnya.
4. Taburkan bahan II di atas es krim dan sajikan.

**Es Krim Vanilla Buah**

Minuman segar campuran 4 jenis buah-buahan dan es krim ini segaaaarr... Cara pembuatannya mudah pula. Dijamin pasti puas.

**EsKrim Vanilla Buah****Bahan-bahan :**

- 12 buah stawberry
- 6 buah anggur hijau
- 1 buah pisang ambon besar, masukkan ke freezer 30 menit
- 1/2 gelas es krim vanilla
- 1/2 buah mangga
- 2 sdt gula
- 1/2 gelas es batu

**Cara pembuatan :**

1. Blender 8 buah strawberry, es batu, tambahkan 2 sdt gula.
2. Blender terpisah 1 buah pisang hingga halus, campur dengan es krim vanilla.
3. Potong2 dadu kecil mangga, iris 4 buah stawberry dan anggur hijau ukuran 1/2 cm.
4. Siapkan gelas tuang 1/2 gelas strawberry blender (pd no 1).
5. Tuang lg 1/2 gelas es krim pisang blender (pd no 2).
6. Tambahkan potongan mangga, strawberry dan anggur.
7. Siap disajikan.

**Berries Smoothie**

Golongan buah berry seperti strawberry dan blueberry memiliki kandungan antioksidan yang sangat tinggi dan amat baik untuk kesehatan terutama untuk mempercantik kulit.

Buah-buahan ini dapat tersaji menjadi minuman segar dan dapat dijadikan alternatif sarapan pagi bagi yang sedang menjalankan program diet.



### **Berry Smoothie**

#### **Bahan-bahan :**

1/2 buah pisang, iris dan bekukan  
4 buah strawberry, iris  
1/4 cangkir blueberry  
1/2 cangkir susu  
1 sendok teh sirup vanila  
1 sendok makan yoghurt rasa vanila  
es batu secukupnya  
1 buah strawberry untuk hiasan  
3 buah blueberry untuk hiasan

#### **Cara Membuat :**

Masukkan semua bahan ke dalam blender, blender sampai halus.

Sajikan ke dalam gelas dan beri hiasan buah strawberry dan blueberry

### **Ice Chocolate Blended**

Ada banyak cara untuk mengalahkan musim kemarau, dan yang terbaik adalah seteguk minuman coklat dingin dicampur dengan beberapa buah-buahan, kacang-kacangan, dan berbagai rasa. Membuat minuman-minuman ini sangat mudah, cukup menyalakan blender dan tuangkan dalam gelas.

ice blended chocolate

**Bahan :**

- 2 gelas susu cair
- 1 mangkuk strawberry
- 2 sendok sirup coklat
- 2 sekop es krim vanilla/coklat tergantung selera
- es batu secukupnya
- 1 sendok coklat bubuk



**Cara Membuat :**

1. Campurkan semua bahan ke dalam blender kecuali coklat bubuk, es krim vanilla/coklat dan sedikit strawberry.
2. Tuang ke dalam gelas saji. Beri 1 sekop es krim lalu taburkan coklat bubuk di atasnya.
3. Tambahkan potongan strawberry untuk mempercantik minuman.
4. Selamat mencoba

**Mocha Frappé**

Frappé merupakan minuman asli Yunani. Terbuat dari kopi instan bubuk yang dikocok dengan menggunakan *shaker*. Kali ini kopi instan dikombinasikan dengan susu dan coklat pasti akan menambah rasa kopi yang kuat. Cocok untuk penambah semangat di siang hari yang panas dan melelahkan.



mocha frappe

**Bahan :**

- 1 cangkir kopi kental (terbuat dari 3 sendok teh kopi bubuk asli dan 1 cangkir air)
- 2 sendok makan gula pasir
- 1 sendok makan susu bubuk
- 1 1/4 cangkir susu cair
- 2 sendok makan coklat cair
- whipped cream
- 1 sendok teh coklat bubuk

**Cara Membuat :**

1. Campurkan kopi, gula pasir, 1 sendok makan susu ke dalam gelas seukuran cangkir.
2. Tuangkan ke dalam cetakan es batu dan masukan ke dalam freezer sampai beku.
3. Setelah beku, es kopi bersama 1 1/4 cangkir susu dan coklat cair diblender sampai halus.
4. Setelah itu masukkan ke dalam gelas, tambahkan whiped toping dan taburkan coklat bubuk.
5. Sajikan dalam gelas.

**Susu Kedelai Coklat Aroma Rempah**

Susu kedelai plain diminum dingin? Itu *mah* biasa. Kita bisa memodifikasi penyajian susu kedelai dengan berbagai cara. Contohnya susu kedelai diminum hangat berasa coklat dan wangi rempah-rempah seperti resep berikut ini.

## Susu Kedelai Coklat Aroma Rempah

Susu kedelai plain diminum dingin? Itu *mah* biasa. Kita bisa memodifikasi penyajian susu kedelai dengan berbagai cara. Contohnya susu kedelai diminum hangat berasa coklat dan wangi rempah-rempah seperti resep berikut ini.



### Bahan-bahan:

- 1 liter susu kedelai plain
- 1 sdt bubuk kayu manis
- 1/2 sdt bubuk pala
- 80 g dark chocolate
- 50 g gula
- 1 sdt pasta vanili
- 4 sdm whipped cream
- 1 sdt bubuk coklat

### Susu Kedelai Coklat Aroma Rempah

### Cara pembuatan:

- Didihkan susu kedelai beberapa menit, kemudian angkat.
- Tambahkan gula, pasta vanili, kayu manis, pala dan dark chocolate.
- Aduk sampai coklat mencair dan gula larut.
- Hidangkan susu coklat panas di gelas, dan tambahkan whipped cream di atasnya.
- Taburkan bubuk coklat di atas whipped cream.

## Ice Tea Latte

Bukan hanya coffee latte saja yang digemari untuk teman di saat rileks, teh juga bisa dibikin latte. Caranya mudah dan bahan-bahannya juga bahan-bahan yang digunakan sehari-hari. Jadi, kalau dompet sedang tipis sehingga tidak bisa bersantai di kedai kopi kesayangan Anda, alternatif Ice Tea Latte ini bisa digunakan sebagai alternatif melepas lelah.

### Bahan-Bahan :

- 1 kantung teh celup
- 7 ons cairan air mendidih
- 1 ons cairan susu
- 1 sendok makan gula
- Kayu manis secukupnya, potong menjadi serpihan kecil
- Es batu secukupnya



ice tea latte

### **Cara Membuat :**

1. Seduh teh dengan air mendidih, diamkan selama 2-3 menit
2. Masukkan teh ke dalam blender, tambahkan susu, gula dan es batu. Blender sampai sedikit berbusa
3. Tuang ke dalam gelas saji dan taburkan serbuk kayu manis

### **Variasi penyajian**

Dapat juga disajikan sebagai minuman hangat

### **Teh Rosela Madu Jeruk**

Bunga rosela merah kering yang diseduh menjadi secangkir teh ini mampu mengatasi batuk, asam urat, kolesterol, hipertensi, radikal bebas, diabetes, dan sebagai penyegar (tonik).

Jangan takut dengan citarasanya yang sedikit asam, dengan resep ini pasti akan lebih nikmat dan membuat saraf sedikit mengendur dan pikiran jadi segar.



**teh rosela jeruk**



**Bahan-bahan :**

5-7 buah bunga rosela  
500 ml air panas  
200 ml air jeruk manis segar  
2 sdm madu atau sirop gula

**Cara pembuatan :**

1. Rebus air sampai mendidih, masukkan bunga rosela, rebus kurang lebih 3-5 menit, saring.
2. Tuangi air jeruk manis. Aduk rata.
3. Taruh madu/sirop gula dalam cangkir/gelas saji.
4. Tuangi larutan teh dan jeruk.

**Variasi Penyajian :**

1. Disajikan hangat, cocok untuk cuaca dingin dan malam hari.
2. Disajikan dingin, simpan dalam lemari dingin selama 2 jam sebelum disajikan, atau masukkan beberapa es batu, cocok untuk cuaca panas dan malam hari.

**Blackberry Smoothie Delight**

Buah yang satu ini memang tidak se-tenar namanya yang begitu membahana di kalangan smartphone. Tapi tak ada salahnya kita coba yuk buah Blackberry ini, dijamin segarr...

**blackberry smoothie****Bahan yang dibutuhkan:**

- 1 cup buah Blackberry
- 1 cup susu cair
- 1 sendok teh madu
- es batu secukupnya

**Caranya membuat :**

- Masukkan blackberry, susu cair, plus es batu
- Tambahkan madu
- Blender hingga lembut
- Tuang ke dalam gelas dan hias dengan buah blackberry segar



Blackberry Smoothie Delight siap dihidangkan...

## **Honey Lemon Squash**

Segelas air hangat dicampur lemon dan madu merupakan ramuan tradisional yang biasa digunakan untuk mengikis radang tenggorokan. Selain untuk obat, ada cara lain untuk menikmati perpaduan lemon dan madu pada cuaca siang hari yang panas.



Honey Lemon Squash

### **Bahan-bahan:**

- 2 kantong teh celup
- 3 sendok teh madu
- 1 buah lemon (iris jadi 2 bagian)
- Gula putih secukupnya

### **Cara pembuatan :**

1. Seduh 2 kantong teh celup dalam pitcher
2. Masukkan gula putih
3. Tuangkan sendok teh madu
4. Tambahkan es batu
5. Tambahkan perasan jeruk lemon lalu aduk
6. Masukkan dalam gelas dan sajikan

*(dari majalah Olga! Juni 2008)*

## **Earl Grey Cinnamon Tea (teh kayu manis)**

**Earl Grey** adalah nama ramuan teh populer khas Inggris.

### **Bahan :**

4 cm kayu manis  
2 sachet teh earl grey  
2 sdm air jeruk lemon  
2 sdt kulit jeruk orange cincang  
1 liter air  
75 gram gula pasir  
es batu



### **Cara membuat :**

- Masukkan kayu manis, teh, air jeruk lemon, kulit jeruk dan air ke dalam panci. Jerangkan di atas api kecil hingga mendidih.
- Masukkan gula, aduk dan cicipi. Bila kurang manis, tambahkan gula sesuai selera. Aduk terus sampai gula larut, angkat, sisihkan sampai dingin. Saring.
- Siapkan 4 buah gelas saji, masukkan es batu ke dalamnya. Tuang teh dingin ke dalam gelas.
- Hias dengan irisan jeruk nipis dan kayu manis. Hidangkan.

## Citrus Raspberry Tea

Wanginya teh raspberry bercampur segarnya lemon dan soda. Asyik disajikan untuk ulang tahun anak-anak.



### **Bahan :**

- 4 sachet teh celup rasa raspberry
- 500 ml air panas
- 125 gr gula pasir
- 80 ml sari jeruk konsentrat (contoh : sunquick)
- 1 sdm air jeruk lemon
- 300 ml air soda dingin
- 4 sdm raspberry kalengan

### **Cara membuat :**

- Taruh teh raspberry dalam pitcher atau wadah lain, tuang air panas. Diamkan kurang lebih 5 menit hingga aroma dan rasa teh keluar.
- Keluarkan sachet teh dari pitcher. Masukkan gula pasir, aduk hingga gula larut. Tambahkan konsentrat sari jeruk dan air jeruk lemon, aduk rata.
- Pindahkan ke dalam mangkuk. Tutup permukaan dengan plastik selofan, simpan dalam freezer hingga beku.
- Keluarkan dari freezer. Pecahkan butiran es dengan garpu, lalu tuang ke dalam gelas saji. Tambahkan air soda ke dalam masing-masing gelas.

Hias dengan raspberry kalengan dan irisan lemon.

## Cinderella Smile

Sebenarnya ini adalah campuran jus dari aneka buah segar yang mudah kita jumpai. Tampilannya sangat segar, apalagi rasanya hmm... sudah pasti sangat segar dan membangkitkan semangat!

### cinderella smile

#### bahan-bahan:

200 ml jus jeruk (orange juice)  
200 ml jus nanas (pineapple juice)  
100 ml jus lemon (lemon juice)  
50 ml gula cair (boleh diganti sirup)  
100 ml air soda  
es batu secukupnya

#### cara membuat:

- Campur semua bahan menggunakan blender hingga benar-benar bercampur rata
- Tuang ke dalam wadah, tambahkan air soda dan es batu
- Sajikan dalam gelas dengan dihiasi irisan jeruk untuk mempercantik.



## Jus Anggur Nanas

Salah satu hidangan cantik untuk disajikan sebagai penutup candle light dinner bersama orang terkasih...

jus anggur nanas

#### Bahan-bahan :

1 gelas potongan buah anggur ungu, biarkan bijinya.



1/2 gelas potongan buah nanas

2 gelas air matang

gula secukupnya

es batu secukupnya

**Cara membuat :**

Masukkan semua bahan ke dalam blender dan haluskan. Saring dahulu sebelum disajikan. Hias dengan potongan nanas

## **Jus Tomat**

Tomat menjadi andalan untuk melakukan detoksifikasi tubuh melalui terapi jus. Bahkan menurut penelitian, tomat dapat membantu penanganan kanker prostat, berkat zat antioksidan (lycopene) yang dikandungnya.

jus tomat

**bahan :**

6 buah tomat merah ukuran sedang  
2 batang seledri besar potong-potong  
20 buah anggur hijau buang bijinya  
es batu secukupnya

**Cara membuat :**

seduh tomat dengan air mendidih, tiriskan. kupas kulitnya  
proses daging buah tomat bersama seledri dengan anggur dalam blender hingga halus .  
Angkat kemudian  
Saring dan tuang ke dalam gelas berisi es batu  
sajikan segera



## **Jus Sirsak & Jambu Biji**

Sirsak memiliki kandungan vitamin yang lengkap, mineral, protein, juga karbohidrat (pati). Dipuji juga karena kandungan kalsium, zat besi, dan fosfor yang tinggi. Seratnya yang tinggi sangat baik untuk melancarkan buang air besar dan mencegah sembelit.

buah sirsak

### **Bahan:**

- 200 g sirsak
- 1 buah jambu biji merah
- 2 sdm sirup vanili
- 10 lembar daun mint
- 500 ml air es

### **Cara membuat:**

1. Buang biji sirsak, sisihkan dagingnya.
2. Potong-potong jambu biji. Jangan lupa bersihkan dari bijinya.
3. Masukkan sirsak, jambu biji, sirup vanili, daun mint, dan air es ke dalam mangkuk blender.
4. Blender sampai semua adonan menyatu.
5. Tuangkan ke dalam gelas saji. Segera hidangkan.

### **TIPS UNTUK DAPUR :**

- Agak sulit menemukan sirsak yang matang di pasaran. Sebab, biasanya sirsak dipetik saat dagingnya masih keras, namun sudah cukup ranum.
- Sebaiknya, sirsak diperam dulu beberapa hari dalam suhu ruang (jangan disimpan dalam lemari es). Setelah dagingnya cukup lembut dan baunya harum, sirsak siap diolah.

## **Pepaya Shakes**

Malas makan pepaya? Sekali-sekali dibuat shake enak juga. Bagus untuk melancarkan pencernaan dan mengatasi sembelit.





### **pepaya shake**

#### **Bahan:**

- 1 mangkuk pepaya
- 1/4 gelas jus apel
- 1/4 gelas yogurt
- 1 gelas es serut
- 1 sdt madu

#### **Cara membuat:**

- kupas pepaya dan buang isinya, kemudian potong-potong
- blender potongan pepaya, yogurt, dan jus apel
- Masukkan es serut, blender kembali sampe lembut
- Tuangkan ke dalam gelas lalu madu untuk topping
- sajikan dingin lebih segar

### **Jus Sehat Sawinanas**

#### **Bahan:**

1/2 buah nenas, buang tengahnya  
5 lembar daun sawi dan batangnya  
1/4 buah lemon, peras, ambil airnya  
2 sdm gula ( optional)  
2 gelas air dingin

#### **Cara membuat :**

Blender semua bahan

Siap untuk segera diminum 😊

### **X – PUNCH**

#### **Bahan:**

100 gr buah melon  
2 sdm sirup peach

2 sdm sirup strowberry

2 sdm jus jambu merah

60 cc susu cair

es batu secukupnya

Cara membuat :

1. Masukkan semua bahan ke dalam gelas blender, proses hingga halus.
2. Tuangkan punch kedalam gelas, sajikan dingin.

## **Jus Jambu Biji**



jus jambu

Suka pusing-pusing karena kurang darah? Kalo bahasa kerennya sih kata dokter itu kekurangan sel darah merah. Boleh dicoba nih jus jambunya... Selain bikin seger, jus jambu juga bisa memperbaiki daya tahan tubuh karena mengandung vitamin C. Yuuuk bikin jus sehat ini..

### **Bahan:**

1. 2 buah jambu biji merah, buang kulitnya, potong menjadi beberapa bagian
2. Susu Kental manis putih (sesuai selera)
3. 1/4 botol air es
4. Es batu secukupnya

### **Cara membuat:**

1. Masukkan jambu biji dan 1/2 botol air es ke dalam blender lalu blender sampai halus
2. Saring dengan saringan kasar.
3. Tambahkan susu kental manis secukupnya dan sisa air es ke dalam blender, lalu blender sebentar
4. Hidangkan dengan menambahkan es batu sesuai selera



*Note :*

Kadar vitamin C jambu 3-6 kali lipat lebih tinggi dari jeruk, 10-30 kali lebih tinggi dari pisang, dan 10 kali lipatnya dari pepaya

## **Sweet Strawberry Pear**

Pir yang manis dan strawberry yang asam segar dapat menyegarkan istirahat anda. Ditambah gurih dan kenyalnya sari kelapa menambah sensasi pada lidah anda.



sweet strawberry pear

### **Bahan-bahan :**

1. 1 buah Pear ukuran sedang
2. 4 buah Strawberry, bersihkan, potong-potong
3. 20 biji Sari buah kelapa/nata de coco
4. 60 ml sirup rasa leci.
5. 240 ml Air putih (air mineral)
6. Es Batu secukupnya

### **Saran Penyajian:**

Pilih jenis pir yang manis atau manis sedikit asam seperti pir Xiang Lie dan Ya lie. Pilih pir yang mulus, tidak cacat kulitnya dan segar.

### **Cara Membuat :**

- Siapkan 2 buah gelas saji.
- Masukkan es batu, sirup Rasa leci , air putih, strawberry, pear, dan sari buah kelapa ke dalam blender. blender hingga halus.
- Tuangkan ke dalam gelas-gelas saji hingga penuh

## **Es Krim Yogurt Rasa Strawberry**

Bagi yang suka minum yogurt, biasanya yogurt cuma disajikan plain atau ditambahkan dengan potongan buah segar. Nah kali ini, saya mau buat sesuatu yang beda. Dijamin segar dan yummy.



strawberry yogurt ice cream

**Bahan :**

450gr Strawberry segar, dicuci lalu dikupas bersih  
130gr Gula Pasir  
140gr Plain Yogurt/yogurt tanpa rasa  
1 sendok teh jus lemon segar

**Cara Membuat :**

1. Iris kecil-kecil strawberry. Masukkan kedalam mangkuk. Kemudian campurkan dengan gula pasir. Lalu diaduk.
2. Tutup mangkuk dengan plastik. Lalu diamkan selama  $\pm$  2 jam. Kemudian di aduk kembali.
3. Masukkan potongan strawberry, yogurt dan jus lemon ke dalam blender hingga halus.
4. Bekukan selama 1 jam. Biarkan hingga benar-benar beku.
5. Sajikan dengan potongan buah strawberry untuk mempercantik minuman.
6. Selamat mencoba

**Strawberry Lassi**

Lassi adalah minuman yoghurt khas India, tepatnya dari daerah Punjab. Lassi yang terkenal adalah [Mango Lassi](#), tapi bukan berarti kita tidak bisa membuat Lassi dengan rasa lain lho. Strawberry Lassi, pasti rasanya tak kalah nikmat.



### **strawberry lassi**

#### **Bahan :**

10 buah strawberry, cuci bersih dan siangi daunnya  
250 ml yogurt plain  
1/4 cangkir susu cair putih tanpa rasa/plain  
2 sendok makan gula pasir (atau tergantung selera)  
sejumput jari serbuk kapulaga  
es batu secukupnya  
2 buah strawberry, potong-potong untuk hiasan

#### **Cara membuat :**

Masukkan semua bahan tersebut ke dalam blender.  
Putar blender sampai halus.  
Masukkan ke gelas besar, hiasi dengan potongan buah strawberry  
Untuk 1 gelas besar

### **Yoghurt Vanilla Strawberry Madu**

Bagi penggemar yoghurt resep ini patut dicoba. Rasa strawberry dipadu dengan segarnya rasa yoghurt yg sangat nikmat, apalagi ditambah dengan susu dan madu yg bisa menambah stamina.



## **Yoghurt Vanilla Strawberry Madu**

### **Bahan-bahan :**

- 10-15 buah strawberry
- 80 ml vanilla yoghurt
- 60 ml susu
- 2 sdm madu

### **Cara pembuatan :**

1. Satukan semua bahan, blender sampai lembut.
2. Hiasi dengan strawberry siap makan.
3. Siap disajikan untuk 2 gelas.

## **RASTRAW**

Buah strawberi sering dijadikan lambang cinta ini juga pasti menyenangkan bagi lidah dikecil. Kaya manfaat seperti antioksidan, Vitamin A, dan ternyata bisa juga menurunkan panas dalam. Kalau rutin diminum juga bisa mengencangkan kulit, sangat cocok untuk minuman keluarga.



Raspberry strawberry yoghurt

### **Bahan-bahan :**

- 80 mg *yoghurt raspberry*
- 120 mg jus stroberi
- 30 mg jus leci
- 15 mg *simple syrup*

### **Cara membuatnya :**

1. Masukkan semua bahan ke dalam blender.
2. Blender dengan kecepatan tinggi sampai tercampur rata.
3. Sajikan di gelas tinggi.
4. Hiasi dengan potongan buah stroberi segar.

by : **Keng Verawaty**

## **Agar-agar Strawberry Kelapa Muda**

Kelapa muda yang gurih jadi paduan serasi agar-agar strawberry yang manis-asam. Rasa manis-asamnya membangkitkan selera dan semangat anda saat lelah di siang hari.



Agar-agar strawberry kelapa muda

### **Bahan :**

1. 500 ml Air Kelapa Muda
2. 120 gr Agar-agar rasa strawberry
3. 200 gr Daging kelapa muda
4. Es Batu serut

### **Saran Penyajian :**

Untuk membuat agar-agar rasa strawberry, rebus 400 ml air bersama 1 bungkus agar-agar bubuk putih dan 100 ml sirup rasa strawberry hingga mendidih. Tuang ke dalam loyang, dinginkan.

Keruk daging kelapa tipis-tipis dgn menggunakan sendok makan.

### **Cara Membuat :**

1. Masukkan air kelapa muda, agar-agar rasa strawberry dan daging kelapa muda,
2. Tuang ke dalam gelas.
3. Tambahkan es batu yang sudah di serut.
4. Sajikan dingin.

## **Strawberry Sorbet**

Saya mau berbagi bagaimana cara mudah, praktis dan menyenangkan dalam membuat Strawberry Sorbet. Tidak perlu perlengkapan masak yang terlalu ribet kok untuk membuat minuman segar yang satu ini, anda hanya butuh sebuah mangkuk dan Frezeer !



strawberry sorbet

**Bahan:**

¼ kg strawberries

½ cangkir jus aple yang di bekukan

2 sdm lemon juice

**Cara membuat :**

1. Campur semua adonan kedalam blender hingga tercampur rata. Tuang adonan ke dalam mangkuk.
2. Bekukan selama ± 3 – 4 jam. Biarkan hingga benar-benar beku.
3. Keluarkan mangkok adonan dari dalam freezer setiap 45menit. Blender kembali hingga adonan benar-benar tercampur dan padat.
4. setelah benar-benar beku, biarkan adonan sejenak ± 15 menit sebelum di sajikan.
5. Selamat mencoba.

**Sorbet Jeruk Nipis**

Jeruk nipis dalam minuman memang menyegarkan, apalagi jika disajikan dalam bentuk sorbet. Sorbet merupakan es krim yang bertekstur kasar, mirip butiran kristal.



## **sorbet jeruk nipis**

### **Bahan :**

450ml air  
175gr gula pasir  
100ml air jeruk nipis  
1-2 tetes pewarna hijau muda  
2 putih telur

### **Cara membuat:**

1. Campur air dan gula pasir dalam panci, masak air di atas api sedang hingga mendidih. Tambahkan air jeruk dan pewarna, tutup panci, biarkan di atas api kecil selama 5 menit, angkat, dinginkan.
2. Tuang campuran air, gula, dan air jeruk dalam wadah, tutup dengan plastik lengket, lalu masukkan ke dalam freezer selama 1-3 jam hingga beku (pinggirnya hampir padat, tapi tengahnya masih lembut).
3. Keluarkan dari freezer, kocok dengan mixer/blender hingga lembut. Masukkan kembali ke dalam freezer, biarkan hingga hampir beku, lalu kocok lagi. Ulangi hingga 2-3 kali kocok dan masuk freezer.
4. Kocok putih telur hingga mengembang. Pada kocokan terakhir, masukkan putih telur kocok ke dalam sorbet jeruk nipis. Kocok dengan kecepatan rendah hingga adonan rata, bekukan kembali di dalam freezer sampai saat akan disajikan.

Sumber: Primarasa ala Cafe

## **Green Tea Ice Cream**

Rasa teh hijau bubuk biasanya manis dan enak. Tidak hanya itu, teh hijau juga bagus untuk kesehatan. Teksturnya yang lembut dan kental cocok sebagai bahan perasa es krim.



### **green tea ice cream 2**

#### **Bahan:**

6 sdm gula pasir  
3 sdm teh hijau bubuk



2 kuning telur  
1 sdm tepung maizena, larutkan dalam sedikit air  
200 ml susu cair  
175 ml krim kental

**Cara membuat:**

1. Larutkan teh hijau bubuk dalam air panas. Kekentalannya sesuai selera. Semakin kental, semakin hijau pekat warna es krim.
2. Kocok kuning telur dan gula pasir dalam wadah yang lain hingga warna adonan pucat. Tambahkan maizena cair ke dalamnya sambil diaduk.
3. Masukkan susu cair dan krim kental dalam panci kemudian jerang di atas api sedang. Aduk perlahan hingga hampir mendidih. Matikan api.
4. Masukkan teh hijau, aduk hingga merata. Lalu tambahkan adonan kuning telur, aduk kembali.
5. Jerang kembali di atas api kecil, aduk sampai mengental, angkat.
6. Rendam panci panas di dalam air es untuk menyejukkan adonan sambil diaduk sampai dingin.
7. Pindahkan ke dalam wadah, bekukan dalam freezer.
8. Setelah beku, keluarkan dari freezer, kocok dengan mikser hingga lembut. Bekukan lagi dalam freezer. Lakukan proses ini 3-4 kali.

\*Proses no 7 dan 8 dapat dilakukan dengan mesin es krim, tinggal mengikuti petunjuk penggunaan mesin saja.

**Ice Blended Green Tea**

Untuk penyuka teh hijau, minuman ini tidak kalah lho rasanya dengan yang ada di Starbucks ...:-) Sebagai variasi anda juga dapat mengganti ice cream vanilla dengan yoghurt vanilla untuk menjadikannya smoothies. Uihh... hanya satu gelas saja? Pasti ingin tambah deh :-) Bagi yang sedang diet, pilih yoghurt dan susu yang *non-fat* yaa....



iced blended green tea

**Bahan:**

1 cup ice cream vanilla  
1/2 cup susu cair (tawar)



1 sdm bubuk green tea (matcha powder)

Potongan es batu

Whipped cream

Serutan coklat / *chocolate chips* (sesuai selera, bisa dihilangkan)

**Cara Membuat:**

1. Aduk ice cream vanilla dan bubuk green tea di dalam mangkuk menggunakan *whisker*.
2. Tambahkan susu cair sedikit demi sedikit sambil terus diaduk sampai merata.
2. Pindahkan campuran ke dalam blender. Tambahkan es batu secukupnya.
3. Blender sampai halus.
4. Tuangkan ke dalam gelas, tambahkan whipped cream dan taburkan serutan coklat atau *chocolate chips* .

Siap untuk dinikmati !

**Chocolate Mint Oreo Shakes**

Siapa sih yang gak tau Oreo? Kali ini kita coba cara lain makan Oreo yuk.



chocolate mint oreo shakes

**Bahan yang diperlukan:**

- 3 scoops Es Krim Vanilla
- 2 buah biskuit Oreo
- 2 buah coklat Andes Creme de Menthe (dijual di supermarket)
- es batu secukupnya
- 1 sendok makan minuman white Creme de Menthe
- 1 sendok makan minuman white Creme de Cacao

**Cara membuat:**

- Masukkan es krim Vanilla, es batu, dan Andes Creme de Menthes, blender hingga halus.
- Setelah halus, masukkan Oreo dan minuman penambah rasa. Blender sesuai selera.

-Tambahkan hiasan daun mint diatasnya.  
Minuman nikmat ini siap dihidangkan.

## **Es Krim Coklat**



es krim coklat

### **Bahan:**

- 1/4 mangkok [coklat](#)
- 1/2 mangkok gula pasir
- 1/2 cangkir susu cair
- 3 butir kuning telur
- 3 sendok makan tepung maizena
- Vanilie secukupnya

### **Cara membuat:**

1. Masak sampai mendidih : gula pasir, susu dan vanilie.
2. Campur hingga homogen : tepung maizena dan coklat dg sedikit air. Kemudian masukkan kedalamnya : kuning telur dan susu sedikit demi sedikit. Aduk hingga homogen.
3. Masukkan 2. ke dalam 1.
4. Didihkan
5. Angkat dan dinginkan dalam cetakan atau dalam putaran ice cream

## **Coffee Chocolate (Cokelat Kopi)**

Cara terbaik menikmati harumnya kopi dan lezatnya cokelat dalam waktu bersamaan, hmmm...



**Bahan :**

250 ml air  
75 gr unsweetened cooking chocolate  
100 gr gula pasir  
sedikit garam  
800 ml susu  
2 sdm kopi instan  
whipped cream untuk hiasan  
cooking chocolate, lelehkan dengan cara di tim

**Cara membuat :**

- Campur air, cokelat, gula dan garam
- Masak di atas api sedang hingga cokelat leleh. Masukkan kopi dan susu. Rebus hingga hampir mendidih, angkat.
- Hidangkan dengan whipped cream dan cokelat leleh.

**Kopi Susu Coklat Sedap**

Paduan kandungan theobromine -zat penstimulasi semangat- dari coklat dan kopi, membuat minuman ini pilihan yang cocok saat stress melanda



kopi susu coklat sedap

**Bahan-bahan :**

1 cup gula putih  
1 cup bubuk susu  
1 cup krimer  
1/2 cup bubuk coklat plain  
1/4 cup bubuk kopi instan

**Cara membuat :**

1. Campurkan semua bahan dalam wadah, aduk merata. Masukkan dalam wadah kedap udara.
2. Untuk menghidangkan, panaskan 1 gelas air, tambahkan 2-3 sendok penuh campuran bubuk kopi susu coklat, aduk rata.

Selamat menikmati!

<http://resepminumansegar.com/2009/11/kopi-susu-coklat-sedap/>