



Crazy Recipes



Potato protein dessert

WITH AVIKO PREMIUM
SWEET POTATO FRIES

10 porsi

bahan-bahan

2 kg	Aviko Premium Sweet Potato Fries	50 gr	Gula halus
125 gr	Putih telur	300 gr	Gula
75 ml	Air	100 gr	Kacang pecan
		1 ikat	Daun sage

Cara memasak

Masukkan gula dan air ke panci lalu didihkan, jangan diaduk tapi biarkan gula larut menjadi sirup bening. Panaskan sirup ini di atas api sedang sampai suhunya mencapai 120° C. Kocok putih telur di wadah yang bersih dari minyak/lemak, tambahkan gula halus dan kocok sampai kaku. Tuangkan sirup panas sedikit-sedikit ke campuran putih telur sambil terus dikocok selama lima menit sampai campuran mendingin. Sangrai sage di suhu 150° C sampai kering dan sesudahnya taburi dengan garam. Sangrai kacang pecan di atas wajan, kemudian cincang dan taburi garam. Sisihkan. Siapkan kentang goreng sesuai dengan petunjuk kemasannya. Taruh ubi jalar di pinggan panggangan dan taruh campuran putih telur di atas ubi dan bakar permukaan telur putih dengan pemantik gas untuk kue. Taburkan kacang dan daun sage di atasnya.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES