

# **Thandai**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

## **Sastojci**

### **Za napitak:**

- **500 ml** mleka
- **1/2 šolje** šecera u prahu
- **3 strukica** Šafrana

### **Za kremu:**

- **20** badema oljuštenih
- **20** pistacija
- **15** indijskih oraha
- **3 kašikemaka** (potopite prvo u vodi 30 minuta)
- **1/4 šoljemleka**

### **Za smesu u prahu:**

- **6** komada zelenog kardamoma
- **20** suvih ružnih latica\*
- **6** zrna crnog bibera

### **Garniš:**

- **4**izmrvljena zrna pitacija
- **10**ružnih latica

## **Preparacija**

Prvo pripremimo kremu. Stavimo sve u mašinu za mlevenje. Ako nemate može se uraditi i u avanu sa tuckom i dodajemo polako mleko dok ne dobijemo glatku kremu.

Prah: Izmeljemo sve sastojke. Sada spajamo: 1. Sipamo mleko u šerpu i pustimo da provri. 2. Dodamo šafran i promešamo. 3. Kada mleko ponovo prokuva, dodamo šefer. 4. Smanjimo temperaturu i mešamo dok se šefer ne istopi 5. Dodamo kremu i kuvamo mešajući 2 do 4 minuta. 6. Skinemo šerpu sa šporeta. 7. Umešamo prah i ostavimo da se ohladi.

Onda stavimo u frižider 3 do 4 sata. Izvadimo, sipamo u case i dekorisemo isitnjenim pistacijima i laticama suve ili sveže ruže. Ako vam se cini pregusto dodajte malo mleka i svakako probajte. Ako vam nije dovoljno slatko, dodajte još prema ukusu šecera u prahu. Pre sisanja promešajte dobro. Nadam se da cete ovo napraviti. Ukus je divan, kremast sa blagim ukusom biberna u pozadini.

## **Savet**

\* Ako nemate ružine latice upotrebite 2 kašice ružine vodice. Jena od mojih drugarica još iz osnovne škole je Prya. Njeni roditelji su poreklom iz Indije i imaju Indijski restoran u Aucklandu. Prya nije zainteresovana za kuhanje ali ja jesam i mene kad odemo tamo, možete nai u kuhinji, gde snimam recepte njene mame koja je i glavni kuvar. Oduševio me ovaj napitak koji želim da podelim sa vama.