

Thandai



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za napitak:

- **500 ml** mleka
- **1/2 šolje** šećera u prahu
- **3 strukica** šafrana

Za kremu:

- **20** badema oljuštenih
- **20** pistacija
- **15** indijskih oraha
- **3 kašik** maka (potopite prvo u vodi 30 minuta)
- **1/4 šolje** mleka

Za smesu u prahu:

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

Garniš:

- 4izmrvljena zrna pitacija
- 10ružinih latica

Priprema

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 šećer. 4. Smanjimo temperaturu i mešamo dok se šećer 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 dekorišemo 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 šećera u prahu. Pre sipanja promešajte dobro. Nadam se da cete ovo napraviti. Ukus je divan, kremast sa blagim ukusom bibera u pozadini.

Savet

* Ako nemate ružine latice upotrebite 2 kašičice 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 kuvanje 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.