



Готовим индийское мороженое, которое раньше делали только профессиональные изготовители. В наше время, когда появились холодильники, каждый может сделать индийское мороженое дома. Это индийское мороженое не содержит яйца, оно тверже обычного. Пред подачей его следует вынимать из морозильной камеры и ставить для размягчения в холодильник на два три часа.

Состав:

- **Мука из риса — 65г**
- **Молоко – 2,2 л.**
- **Сахар -130 г.**
- **Фисташки измельченные — 4 ст.л.**
- **Розовая вода – 1ст.л.**
- **Кардамон молотый -2 г.**

Индийское мороженое начинаем готовить, смешивая рисовую муку с четырьмя столовыми ложками молока. Оставшееся молоко вскипятить, держать на огне сорок пять минут (следует все время помешивать до уменьшения объема на одну треть). В подготовленную смесь влить рисовое тесто, положить сахар и толченые фисташки. Индийское мороженое еще варить десять минут.

В кулфи влить розовую воду, положить молотый кардамон. Смесь охладить до комнатной температуры. Индийское мороженое разлить по подготовленным формам, отправить в морозильную камеру. Нужно каждые полчаса перемешивать продукт, чтобы разбивать образующиеся кристаллы. Когда оно окончательно станет плотным, поставить его замораживаться.

Ведическое питание рекомендует подавать индийское мороженое на охлажденных маленьких тарелочках.

В него так же можно добавлять ваниль,

пюре из ягод, цикорий, фундук или другие орехи.

Десерт можно также приготовить другим более простым способом. Используя миксер смешать полтора литра холодных жидких сливок, двести грамм сахара и вкусовые добавки по желанию. Смесь взбивать до того момента, пока она не загустеет, это примерно четыре – шесть минут. Переложить в чашки и заморозить. (Если не имеется миксера, можно использовать венчик).

- Приготавливается один час двадцать минут.
- Замораживается два с половиной часа.

Рецепт предоставлен сайтом smotricook.info