



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

## Спомени от кухнята: Рас малай от Четна



4 порции

### СЪСТАВКИ

#### За расгула:

1 литър пълномаслено **мляко**  
сока от 2 лимона  
1 с. л. царевично брашно

#### За захарния сироп:

250 г гранулирана захар  
750 мл вода

#### За малая:

1 литър пълномаслено **мляко**  
Щипка шафран  
1 ч. л. кардамон на прах  
5 с. л. гранулирана захар  
50 г безсолни, с черупките,  
**шамфъстъци**, нарязани на  
ситно  
50 г **бадеми**, нарязани на  
ситно

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте млякото в тенджера. Когато започне да ври, свалете го от котлона и добавете лимоновия сок. Разбъркайте добре и оставете да престои 5 минути.

Вземете ситно сито и го покрийте с марля. Сега прецедете с него млякото. Съберете марлята с панира в нея и изстискайте излишната течност. Оставете събраната марля в ситото и поставете отгоре нещо за тежест. Така ще може да се изцеди останалата течност. Оставете за 15 минути.

Междувременно в широк тиган загрейте захарта с вода, докато захарта не се разтвори. Свалете тигана от котлона.

Извадете от марлята мекия панир, известен също като чийна (cheena). Поставете го върху чиста работна повърхност и го поръсете с царевичното брашно. Месете го с ръце 10 минути. Отначало е много ронливо, но постепенно се оформя като много меко тесто.

Оформете от него един голям „салам“ и го разрежете на 8 малки порции. С ръце оформете от всяка порция гладка топка.

След като топките са готови, оставете захарната вода да заври и бавно поставете топките в нея. Покрийте с капак и гответе 15 минути при средна температура. Расгулите ще увеличат размера си двойно и ще станат гъбести и меки. Свалете ги от котлона и ги оставете в сироп за 10 – 15 минути да се охладят леко.

В друга тенджера загрейте млякото, добавете шафрана и гответе на ниска температура 30 минути, като разбърквате на всеки 5 минути. Това ще доведе до сгъстяване и редуциране, след което можете да добавите кардамона на прах, шамфъстъка и бадемите. Много внимателно натиснете расгулите, за да се отцеди малко сироп и ги поставете в чиния за сервиране. Изсипете отгоре сгъстеното мляко и оставете в хладилника за няколко часа или за една нощ. Сервирайте охладени.

### СПОМЕНИ ОТ КУХНЯТА: ЧЕТНА

Този индийски пудинг е най-лекият, най-пухкавият от сладкишите. Расгулите се приготвят от мляко, със специална техника се оформят в кръгли топки, варят се в захарен сироп, след което се потапят в сгъстено мляко с шафран и кардамон.

Това е пудинг, който ми напомня за много семейни събирания с братовчеди, чичовци и лели. Майка ми не го правеше много често, но леля ми имаше мандра и правеше този пудинг за много от семейните събирания. Когато се преместих в Англия, не можах да го намеря никъде и трябваше да се науча да го правя у дома. Това ми напомни за хубавото време, когато се наслаждавах на този десерт заедно с братовчедите ми.