



RAS MALAI



Für 4 Personen

ZUTATEN

für die Rasgulla:

1 Liter Vollmilch
Saft aus zwei Zitronen
1 EL Maismehl

für den Zuckersirup:

250 g Streuzucker
750 ml Wasser

für das Malai:

1 Liter Vollmilch
eine Prise Safran
1 TL Kardamom Pulver
5 EL Streuzucker
50 g ungesalzene geschälte
Pistazien, fein gehackt
50 g fein gehackte Mandeln

Allergiestoffe sind fett markiert

ZUBEREITUNG

Milch in einem Topf erhitzen. Sobald sie aufkocht, von der Hitze nehmen und Zitronensaft dazugeben. Gut umrühren und fünf Minuten ruhen lassen.

Ein feines Sieb mit Musselintuch auslegen, Milch durchsieben. Den Panir im Tuch gut ausdrücken, um so viel Flüssigkeit wie möglich zu entfernen. Tuch zurück in das Sieb legen und mit einigen Dosen 15 Minuten beschweren, um den Rest der Flüssigkeit abtropfen zu lassen.

Eine große Pfanne mit Zucker und Wasser erhitzen. Sobald sich der Zucker gelöst hat, von der Hitze nehmen. Den weichen Panir (auch als Cheena bekannt) auf eine saubere Arbeitsfläche legen und mit Maismehl bestäuben. Zehn Minuten mit den Händen kneten, bis aus den Krümeln ein sehr weicher Teig wird.

Diesen Teig in eine große Rolle rollen und in acht kleine Portionen schneiden. Jede Portion mit den Händen zu einer glatten Kugel rollen.



RAS MALAI

ZUBEREITUNG

Sobald die Kugeln fertig sind, das Zuckerwasser erneut aufkochen und die Kugeln langsam hineinlegen. Mit einem Deckel zudecken und 15 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Rasgulla verdoppeln ihre Größe und werden schwammig und weich. Von der Hitze nehmen und 10-15 Minuten im Sirup abkühlen lassen.

Milch in einem weiteren Topf erhitzen, Safran hinzufügen und bei niedriger Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Alle fünf Minuten umrühren. Sobald die Milch dick und reduziert ist, Kardamompulver, Pistazien und Mandeln dazugeben.

Rasgullas leicht andrücken, um etwas Sirup zu reduzieren und auf einen Teller legen. Die verdickte Milch darüber geben und einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Kühl servieren.

CHETNAS FOOD MEMORY

Dieser indische Nachtisch ist besonders fein und weich. Die Rasgullas bestehen aus Milch. Sie werden erst gerollt, dann in Zuckersirup gekocht und anschließend in verdickte Milch, Safran und Kardamom eingelegt.

Es ist genau dieser Geschmack, der mich an viele Familientreffen mit meinen ganzen Cousins, Onkel und Tanten erinnert. Meine Tante hatte einen Milchbetrieb und dieser Nachtisch war ihr Klassiker für große Feste. Als ich nach Großbritannien zog, konnte ich nirgends Rasgullas finden. Also habe ich gelernt, sie selber zu machen. Der Geschmack erinnert mich an die tolle Zeit, die ich mit meinen Cousins beim gemeinsamen Essen hatte.