

Zutaten für 6-8 größere Dessertgläser bzw. Schüsseln:

Teil 1:

100 g Langkornreis (z.B. Basmati)
50 g Cashewnüsse
50 g Mandeln
200 ml heißes Wasser

Teil 2:

1 Liter Vollmilch
Prise Salz
ca. 1 TL Safran
Gewürze:
3 Kardamomkapseln
2 Nelken
½ Zimtstange



Teil 3:

50 g Vermicelli Nudeln/feine Suppennudeln
250 ml gezuckerte Kondensmilch (alternativ Kristallzucker verwenden)
300 ml Milch + 1 Pkg. Vanillepuddingpulver (=40 g)

Topping/Deko:

Obst nach Wahl wie z.B. Äpfel, Bananen, Granatapfelkerne, Trauben, Beeren;
gestiftete Mandeln, Rosenblätter, Minze

Zubereitung:

- 1) Den Reis gründlich waschen. Danach mit den anderen Zutaten aus Teil 1 in eine Schüssel geben und 20 min stehen lassen. Nach dieser Zeit in einem Multizerkleinerer zerkleinern. Nicht zu fein. Es sollte eine grobkörnige Paste sein.
- 2) Die Gewürze aus Teil 2 in ein Tee-, Gewürzsieb oder einen Teebeutel geben. Den Beutel an einen Topf klemmen, so dass der Beutel in den Topf hineinhängt und die Milch berührt. Danach Milch, Prise Salz und Safran in den Topf geben und aufkochen. Alles ca. 5 min bei mittlerer Hitze (St. 5 von 9) kochen.
- 3) Reis-Nusspaste einrühren und weitere 5-10 min bei mittlerer Stufe (diesmal mit Deckel) kochen bzw. bis die Reisstückchen gar sind.
- 4) Vermicelli einrühren und ca. 5 min köcheln bzw. bis die Nudeln weich sind.
- 5) Milch mit Puddingpulver vermischen und zusammen mit Kondensmilch einrühren. Noch ein paar Minuten köcheln, bis alles ein cremiger Pudding geworden ist.
- 6) Heiß in Dessertgläser umfüllen und auskühlen lassen. Danach mit klein geschnittenem Obst nach Wahl, Mandelstiften, Rosenblättern und Minze toppen und möglichst kalt genießen. Haltbarkeit im Kühlschrank, gut abgedeckt, ca. 2-3 Tage.

Sastojci za 6-8 većih desertnih čaša ili zdjelica:

1. dio:

100 g riže dugog zrna (npr. vrsta Basmati)
50 g indijskih oraščića
50 g badema
200 ml vrele vode

2. dio:

1 litar punomasnog mlijeka
prstohvat soli
otprilike 1 kašičica šafrana
Začini:
3 zrna kardamoma
2 karanfilića
½ štapića cimeta



3. dio:

50 g vermičeli tjestenine za supe/šehrije
250 ml zaslađenog kondenzovanog mlijeka (alternativno koristite obični šećer)
300 ml mlijeka + 1 pak. pudinga od vanilije (=40 g)

Topping/dekoracija:

voće po izboru kao što su jabuke, banane, sjemenke nara, grožđe, bobičasto voće;
sjeckani bademi, latice ruže, menta

Priprema:

- 1) Dobro operite rižu. Zatim je stavite u posudu skupa sa ostalim sastojcima iz 1. dijela i ostavite da odstoji 20 minuta. Nakon tog vremena usitnite sve u multipraktiku. Ne mora biti skroz sitno nego nešto poput grublje paste.
- 2) Stavite začine iz 2. dijela u vrećicu ili sito za čaj. Zakačite vrećicu pomoću štikaljke za lonac tako da vrećica visi i dodiruje mlijeko. Zatim u lonac dodajte mlijeko, prstohvat soli, šafran pa prokuhajte. Kuhajte oko 5 minuta na srednjoj vatri (st. 5 od 9).
- 3) Umiješajte pastu od riže i orašastih plodova i kuhajte još 5-10 minuta na srednjoj vatri (ovaj put sa poklopcem) ili dok se komadići riže ne skuhamu.
- 4) Umiješajte tjesteninu i krčkajte oko 5 minuta ili dok tjestenina ne omekša.
- 5) Mlijeko pomiješajte sa pudingom i dodajte u lonac, skupa sa kondenzovanim mlijekom. Pirajte još nekoliko minuta dok ne dobijete kremasti puding.
- 6) Vruću smjesu sipajte u čaše za desert i ostavite da se ohladi. Zatim po vrhu poredajte nasjeckano voće po vašem izboru, štapiće badema, latice ruže i mentu. Poslužite što hladnije. Rok trajanja u frižideru, pod uslovom da ih dobro prekrijete, je 2-3 dana.