

Kulfi - indyjskie lody z kardamonem i pistacjami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut + czas schłodzenia

Liczba porcji: 2

Przygotowanie :

1. W dużym garnku podgrzej 500 ml mleka na średnim ogniu, aż zacznie się gotować.
2. Kiedy mleko się zagotuje, zmniejsz ogień na mały i gotuj je dalej, mieszając je co jakiś czas, aż zmniejszy swoją objętość o około 1/3.
3. Dodaj 1/2 szklanki cukru oraz 1/2 łyżeczki kardamonu do mleka oraz mieszaj, aż cukier całkowicie się rozpuści.
4. Zdejmij garnek z ognia i pozwól mu ostygnąć do temperatury pokojowej.
5. Przelej masę kulfi do specjalnych foremek lub małych pojemników na lody.
6. Posyp pokruszonymi pistacjami lub migdałami na wierzch lodów.
7. Ostudź i umieść foremki w zamrażarce na około 6-8 godzin lub do momentu, aż lody będą całkowicie zamrożone.
8. Przed podaniem wyjmij lody z zamrażarki i poczekaj kilka minut, aż się lekko rozmrożą i będą łatwe do podania.
9. Udekoruj lody dodatkowymi pistacjami lub migdałami przed podaniem.