

Indická zmrzlina (Kulfi)

Časová náročnost: 120 minut

Seznam přísad

2 plechovka	kondenzované mléko
4 ks	rozlousknutý lusk kardamomu
špetka	šafrán
100 g	cukr
100 g	pistácie
2 lžíce	nasekané mandle
několik kapek	mandlová esence



Postup přípravy

Kondenzované mléko, kardamomové lusky se špetkou šafránu a cukr dáme na pánev. Zlehka zahříváme, dokud se cukr nerozpustí. Odstavíme a necháme zchladnout. Pistácie vyloupeme a rozmixujeme nahrubo. Poté si kondenzované mléko přecedíme do misky a přimícháme k němu rozmixované pistácie, sekané mandle a mandlovou esenci. Směs necháme asi 2 hodiny ztuhnout v mrazáku. Vyndáme a opět promícháme. Nalijeme do nanukových formiček (případně do malých kelímků od jogurtu), doprostřed zapícháme dřevěné špachtličky na držení a necháme v mrazáku ztuhnout přes noc. Druhý den vyndáme z formiček a můžeme mlsat.