

Rezept


MISHTI DOI (SÜßER JOGHURT)

Gericht aus Indien und Bangladesch



Zutaten (FÜR 6 PORTIONEN)

1 Liter Vollmilch
3-4 Esslöffel Joghurt
250 g Brauner Zucker

 5 Min | Vorbereitungszeit
40 Min | Zubereitungszeit/Garzeit
ca. 6 Std | Abkühlen



Zubereitung

1. Eine schwere Pfanne auf den Herd stellen, Milch hinzufügen und bei mittlerer Hitze erwärmen.
2. 1/3 des Zuckers zurückhalten und den restlichen Zucker in die Milch geben. Zucker auflösen, während die Milch zum Kochen gebracht wird.
3. Die Hitze reduzieren und die Milch weiter kochen lassen, bis sich die Menge halbiert hat. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und beiseite stellen.
4. In einer anderen Pfanne den restlichen Zucker hinzufügen und ihn bei niedriger bis mittlerer Hitze karamellisieren.
5. Wenn der Zucker eine hellgoldene sprudelnde Mischung ist, vom Herd nehmen und einen Esslöffel Wasser in den Zucker geben und in die reduzierte Milch gießen. Gut umrühren.
6. Milch etwas abkühlen lassen. Dann den Joghurt hinzufügen, gut umrühren und die Mischung in Tonschalen oder Glasschalen gießen und abdecken.
7. Lassen Sie das Doi einige Stunden an einem warmen Ort ruhen damit der fest wird. Danach kühl servieren.
8. Das Mishti Doi kann mit Pistazien oder Früchten garniert werden.

Wir wünschen guten Appetit!