



Indisches Shrikhand von André Marty

Mengen für 10 Personen

Typisches indisches Dessert aus konzentriertem Joghurt mit markanten Gewürzen wie Kardamom und Safran.

Quelle: <https://www.kuechengoetter.de/rezepte/indisches-shrikhand-96129>

Gewürze: Kardamon

1.2 kg Nature Joghurt	Wenn möglich griechischer Joghurt
120 g Puderzucker	
0.3 g Safran	
7.5 cl Milch	
1.5 kg Mango	2,5 reife Mangos

>> Weitere Zutaten auf separater Liste << 1. Joghurt in ein sauberes Geschirrtuch füllen, alternativ geht auch ein mit Filterpapier ausgelegter Kaffeefilter. Abdecken, ein Auffang-Gefäß unterstellen und mindestens 12 Stunden im Kühlschrank abtropfen lassen. 2. Abgetropften Joghurt in einer Schüssel mit Zucker verrühren und ca. 30 Minuten stehen lassen, damit der Zucker sich auflösen kann. In der Zwischenzeit die Safranfäden in warmer Milch auflösen. 3. Joghurt kräftig durchrühren, Safranmilch, Kardamom sowie die Hälfte der Pistazien einrühren. Anschließend in eine Servierschüssel umfüllen und mindestens 1-2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. In der Zwischenzeit Mango schälen und in Stücke schneiden, und später den Shrikhand damit belegen. Mangokern über dem Shrikhand ausdrücken, sodass sich der restliche Mangosaft darüber verteilt. Mit den restlichen Pistazien bestreuen und servieren.