

Rezept

Indisches Shrikhand

Ein Rezept von Indisches Shrikhand, am 09.09.2024

Zutaten

500 g griechischer Joghurt	50 g Zucker
1/2 TL Safranfäden	2 EL warme Milch oder warmes Wasser
1 TL gemahlener Kardamom	30 g geschälte und gehackte Pistazien
1 reife Mango	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

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.