



## Gaja Halva

süßes Mohrrüben Dessert



### Zutaten

500 g Mohrrüben, geputzt  
und grobgeraspelt  
1 l Milch  
1/4l Kaffeesahne  
50 g Fruchtzucker  
200g Mandeln, blanchiert gemahlen  
4 EL Ghee (indische Butter)  
Die Samen von 10 Kardamomkapseln  
zerkleinern  
4 EL ungesalzene Pistazien, gerösteten  
4 EL gestiftelte Mandeln

### Zubereitung

Mohrrüben, Milch und Sahne in einem großen Topf zum kochen bringen und ständig rühren, 1 Stunde lang kochen. Zucker einrühren und 10 Minuten weiterkochen. Die Kardamomsamen einrühren. Solange reduzieren, das man sie mit einem Löffel gehäuft entnehmen kann. Auf einem Backblech zerstreichen (1,5cm) und im Ofen die Feuchtigkeit weiter reduzieren. Rauten einritzen, entnehmen und mit den Pistazien und Mandeln bestreuen.

wird verwendet für Hühner-, Lamm-, Fischgerichte als Marinade oder zum Würzen



*orientalisches buffet*

حلو الكافور

