

# ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ವೈವಿಧ್ಯ

ಕಸ್ಟರ್ಡ್‌ನಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ತಿನಿಸು ತಿನ್ನಲು ಬಲು ಸೊಗಸು. ಐಸ್‌ಕ್ರೀಂ, ಫ್ರೂಟ್‌ಸಲಾಡ್, ಮಿಲ್ಕ್ ಶೇಕ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ರುಚಿ. ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಕಸ್ಟರ್ಡ್, ಅನಾನಸ್ ಕಸ್ಟರ್ಡ್, ಕೋಕೊನಟ್ ಕಸ್ಟರ್ಡ್, ಎಗ್ ಬೇಕ್ಡ್ ಕಸ್ಟರ್ಡ್... ಹೀಗೆ ಕಸ್ಟರ್ಡ್‌ನಲ್ಲಿಯೂ ತರಾವರಿ..!

## ■ ಸುಮನಾ



### ಮಿಕ್ಸೆಡ್ ಫ್ರೂಟ್ ಕಸ್ಟರ್ಡ್

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥಗಳು: ಸೇಬು 1, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು-2, ಅನಾನಸ್ ಅರ್ಧ, ಸ್ವಾಬೆರಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಕಪ್ಪು ದಾಕ್ಷಿ ಒಂದು ಕಪ್, ಹಸಿರು ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಒಂದು ಕಪ್, ಚೆರಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ಸ್ವಾಂಜ್ ಕೇಕ್ 3-4 ತುಂಡುಗಳು, ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್ 100 ಗ್ರಾಂ, ಸಕ್ಕರೆ 200 ಗ್ರಾಂ, ಹಾಲು- ಒಂದು ಲೀಟರ್.



ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಸೇಬು, ಅನಾನಸ್, ಬಾಳೆಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಬೌಲಿಗೆ ಹಾಕಿ. ಸ್ವಾಬೆರಿ ಮತ್ತು ದ್ರಾಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಇಡಿಯಾಗಿ ಇದರೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ಸ್ವಾಂಜ್ ಕೇಕ್‌ಗಳನ್ನು ಚೂರು ಮಾಡಿ ಇದಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ. ಮತ್ತೊಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಲು, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಕಲಕಿ. ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್‌ನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಹಾಕಿ. ಎಲ್ಲವನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಹಣ್ಣುಗಳಿರುವ ಬೌಲಿಗೆ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಚೆರಿಯನ್ನು ಇದರ ಮೇಲೆ ಉದುರಿಸಿ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ 3-4 ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಇಟ್ಟು ನಂತರ ತೆಗೆದು ತಿನ್ನಬಹುದು.

### ಕೋಕೊನಟ್ ಕಸ್ಟರ್ಡ್

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥಗಳು: ಮೂರು ಮೊಟ್ಟೆ, ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ, ಹಾಲು 2 ಕಪ್, ವೆನಿಲಾ ಒಂದು ಟ ಚಮಚ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ 2 ಕಪ್, ಅಲಂಕಾರಕ್ಕೆ: ಕ್ರೀಂ ಒಂದು ಕಪ್, ವೆನಿಲಾ ಎಕ್ಸ್‌ಟ್ರಾಕ್ಟ್ ಒಂದು ಟೀ ಚಮಚ.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ಒಡೆದು ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಹಾಲು, ಸಕ್ಕರೆ, ಬಿಸಿ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿದ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್, ವೆನಿಲಾ, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಮತ್ತು ಉಳಿದೆಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಕಿ. ಓವನ್‌ನಲ್ಲಿ 325 ಡಿಗ್ರಿ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಮತ್ತೊಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕ್ರೀಂ, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ವೆನಿಲಾ ಎಕ್ಸ್‌ಟ್ರಾಕ್ಟ್ ಸೇರಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಲ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ನಂತರ ತಿನ್ನಲು ಕೊಟ್ಟರೆ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

### ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಕಸ್ಟರ್ಡ್

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥಗಳು: ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ದೊಡ್ಡದು 2, ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್ 15 ಗ್ರಾಂ, ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಲು ಕಪ್, ಹಾಲು 150 ಮಿ.ಲೀ., ಬಾದಾಮಿ ತುರಿ ಒಂದು ಟೀ ಚಮಚ, ಗೋಡಂಬಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಟೀ ಚಮಚ, ವೆನಿಲಾ ಪುಡಿ ಒಂದು ಟೀ ಚಮಚ.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಚೂರು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಕಲಕಿ. ಉಳಿದ ಹಾಲ್‌ನ್ನು 10 ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಿ. ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್, ಸಕ್ಕರೆ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಚೂರುಗಳು, ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ವೆನಿಲಾ ಸೇರಿಸಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ತಿನ್ನಿ.

