



ತಂಪು ತಿನಿಸುಗಳು

ಇದೀಗ ಸ್ವಾದಿಷ್ಟ ಡೆಸರ್ಟ್ ತಯಾರಿಕೆಗಳು ಇನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿದೆ, ಬ್ರೌನ್ ಅಂಡ್ ಪಾಲ್ಸನ್ ರವರ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಮಿಕ್ಸ್‌ನಿಂದ ನಿಮ್ಮ ಬೇಸಿಗೆಯ ತಂಪು ಸಿಹಿ ತಿನಿಸುಗಳಿಗೆ ಸುವಾಸನ ಭರಿತವಾದ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಮಿಕ್ಸ್‌ನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಹಾಗೂ ಸಂಪೂರ್ಣ ಸ್ವಾದಿಷ್ಟತೆ ಆಸ್ವಾದಿಸಿ.



ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪಡ್ಡಿಂಗ್

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥಗಳು:

- 4 ಮೊಟ್ಟೆಗಳು
 - 2 ಲೋಟ ಹಾಲು
- ವೆನಿಲ್ ಎಸೆನ್ಸ್ ಒಂದೆರಡು ಹನಿಗಳು
ಸಕ್ಕರೆ (ಅಗತ್ಯಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ)
- 2 ಚಮಚ ಬ್ರೌನ್ ಅಂಡ್ ಪಾಲ್ಸನ್ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಮಿಕ್ಸ್
ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ :

1. ಹಾಲನ್ನು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
2. ಒಂದು ಚಿಕ್ಕ ಬಟ್ಟಲಿನಲ್ಲಿ ಬ್ರೌನ್ ಅಂಡ್ ಪಾಲ್ಸನ್ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಮಿಕ್ಸ್‌ನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಜಾಗರೂಕತೆಯಿಂದ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ಹಾಲಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ತಿರುವುತ್ತಿರಿ.
3. ಹಾಲು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬರುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಅದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ವೆನಿಲ್ ಎಸೆನ್ಸ್ ಎರಡು ಹನಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ.
4. ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್ ತಯಾರಿಸಲು, ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು (ನಿಮ್ಮ ಅಗತ್ಯಕ್ಕನುಸಾರ) ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ಅದು ಕಂದು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುವವರೆಗೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ಅದನ್ನು ತಣ್ಣಗಾಗಲು ಬಿಡಿ.
5. ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸುರಿದು, ಬಿಗಿಯಾಗಿ ಮುಚ್ಚಳದಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ.
6. ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿದ ಪ್ರೆಷರ್ ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು 1/2 ಗಂಟೆ ಆವಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಸಿ.
7. ನಂತರ ತೆಗೆದು ಪುಡಿಂಗ್ ಅನ್ನು ತಣ್ಣಗಾಗಲು ಬಿಡಿ. ಪಡ್ಡಿಂಗ್ ಮೇಲೆ ಕ್ಯಾರಾಮೆಲ್ ಹಾಕಿ ಹಾಗೂ ಬಡಿಸಿ.

ಪೈನಾಪಲ್‌ನೊಂದಿಗೆ ವೆನಿಲ್ಲಾ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ :

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥಗಳು:

- 1 ಪೈನಾಪಲ್, ಸಣ್ಣ ಚೂರುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ್ದು
- 2 ಚಮಚ ಬ್ರೌನ್ ಅಂಡ್ ಪಾಲ್ಸನ್ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಮಿಕ್ಸ್
- 1/2 ಲೀಟರ್ ಹಾಲು
- 1 ಕ್ಯಾನ್ ಸಾಂದ್ರೀಕೃತ ಹಾಲು
- 2 ಚಮಚ ಸಕ್ಕರೆ
- 2 ಸೌಟು ವೆನಿಲ್ಲಾ ಐಸ್ ಕ್ರಿಮ್

ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ:

1. ಹಾಲನ್ನು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
2. ಬ್ರೌನ್ ಅಂಡ್ ಪಾಲ್ಸನ್ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಒಂದು ಚಿಕ್ಕ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಜಾಗರೂಕತೆಯಿಂದ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ಹಾಲಿಗೆ ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ತಿರುವುತ್ತಿರಿ.
3. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸಾಂದ್ರೀಕೃತ ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗದಂತೆ ತಿರುವುತ್ತಿರಿ.
4. ಮಿಶ್ರಣ ಒಂದು ಹದಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಂದ ಇಳಿಸಿ ತಣ್ಣಗಾಗಲು ಬಿಡಿ.
5. ಪೈನಾಪಲ್ ಚೂರುಗಳಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ತಣ್ಣಗಾಗಿಸಿ.
6. ವೆನಿಲ್ಲಾ ಐಸ್ ಕ್ರಿಮ್ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ. ಪೈನಾಪಲ್ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಮತ್ತು ಮಿಷಿಯಿಂದ ಉಣ ಬಡಿಸಿ.

