

Nimish, een Indiaas dessert / Nimish, an Indian dessert



De boodschappen voor 2

- 150 gram slagroom light
- 20 gram suiker
- een theelepel rozenwater
- een snufje saffraan
- 35 ml halfvolle melk
- eetbare zilver-glitter
- pistache nootjes

Typisch Indiaas is dit dessert. Het is geurig door het rozenwater, het smaakt subtiel zoet en het glittert je tegemoet. Mooi en superlekker!

Zo maak je Nimish

Meet de juist hoeveelheid melk af.

Giet de melk in een pan met de saffraan, zet het laag op.

Voeg de suiker bij de room en mix op middelmatige snelheid.

Doe het rozenwater bij de slagroom mix, klop de slagroom lobbige, niet stijf.

Giet de saffraan-melk over in een glas om af te koelen.

Voeg het aan de slagroom toe en mix het erdoor.

Stop met mixen als de slagroom stijf wordt maar nog dik vloeibaar is.

Schenk de Nimish over in mooie glazen om te serveren.

Zet de glazen tot de andere dag afgedekt in de ijskast.

Strooi wat pistache nootjes op de Nimish.

In India wordt er eetbaar blad-zilver op dit feestelijke dessert gedaan, dat is hier vervangen door eetbare glitter.

Erg lekker, romig en zacht is dit bijzondere feest toetje uit India! Een mooie afsluiting van een feestelijk menu.

Nimish, een Indiaas dessert / Nimish, an Indian dessert



Shopping list for two

- 150g light cream
- 20 grams of sugar
- a teaspoon of rosewater
- a strand of saffron
- 35 ml of semi-skimmed milk
- edible silver-glitter
- pistachio nuts

This is a typical Indian dessert. It is fragrant with rosewater, it tastes delicately sweet and it sparkles invitingly at you. Beautiful and very dainty!

How to make Nimish

Measure the right amount of milk.

Pour it in a pan with the saffron and turn the heat on low.

Pour the sugar into the cream and mix it at medium speed.

Add the rosewater to the cream mixture.

Beat the double cream thick, not stiff.

Pour the saffron milk in a glass to cool.

Add it to the cream and mix it in.

Stop mixing when the cream is getting stiff but is still thick-fluid.

Pour the Nimish in pretty glasses to serve.

Cover the glasses and place them overnight in the fridge.

Sprinkle chopped pistachio nuts over the Nimish.

In India they place edible silver leaf on this festive dessert, we replaced it by edible glitter.

Very delicious, creamy and soft is this especially festive dessert from India!

A lovely final dish on a festive menu.