مكونات

لعمل 4 قطع:
وقت الطهي: 35-45 دقيقة
وقت التبريد: 1-2 ساعة.

4 أعواد من عشبة الرواند، مغسولة ومقلمة ومقطعة إلى قطع
3 كرات من جوز الزنجبيل في شراب، ومفرومة بالإضافة إلى
ثلاث ملاعق صغيرة شراب من الجرة
225 مل (8 أوقية سائلة) من الدوبل كريمة
1 قرن فانيليا، يتم شقه بالطول وإخراج البذور
1 ملعقة صغيرة من دقيق الذرة.
1 ملعقة من سكر الكستردة
3 من صفار البيض

الاتجاهات

حلوى صيفية خفيفة تجمع ما بين ترتة الرواند وكاستردة الفانيلا الكريمي حلو المذاق. جربوها مع كأس من الشاي الأخضر واستمتعوا بمذاق الرواند الطبيعي.

1- لإعداد الرواند، يتم وضعه في إناء كبير مع الزنجبيل والشراب، ويتم تغطية الإناء جزئياً بغطاء ثم وضعه في الفرن حتى ينضج على نار هادئة لمدة 15-20 دقيقة، أو إلى أن يصبح الرواند طرياً ولكن ليس مهترئاً.

2- بالنسبة للكستردة، يوضع في إناء صغير، ثم يتم وضع الكريمة لتغلي مع بذور الفانيليا وقرن الفانيليا، ثم يتم رفعها من على النار.

3- يتم خلط دقيق الذرة والسكر وصفار البيض معا في إناء حتى يصبح الخليط سلساً ثم يتم صب الكريمة الساخنة من خلال منخل على خليط صفار البيض في الإناء، ثم إعادة الخليط بالكامل إلى الإناء الصغير ثم بعد ذلك يتم وضعه في الفرن لينضج على نار هادئة، مع التقليب باستمرار، حتى يصبح قوامه سميكاً. بعد ذلك يتم صبه فوراً في الوعاء لكي يبرد.

4- يتم حجز ربع الراوند من أجل الزخرفة والزينة مع هرس الباقي. يتم خلط نصف هذا المزيج بالكسترد ثم يتم الغرف بالملعقة لطبقات من خليط الكسترد والراوند المحجوز المهروس في أربعة كؤوس للتقديم، مع بتكار دوامات من الراوند والكسترد. ثم يتم تركه ليبرد قليلاً ثم يتم تقديمه مع وضع الراوند المحجوز على السطح للزخرفة.