

# دسر کرم برنجی؛ دسر بسیار لطیف و خوشمزه

20 مرداد 1404

**دسر کرم برنجی نوعی دسر بسیار خوشمزه و با طعمی ویژه است که شباهت زیادی به شیربرنج دارد.**

دسرهای یکی از محبوب‌ترین و متنوع‌ترین خوراکی‌ها در سراسر جهان هستند. در این میان دسرهای میوه‌ای به دلیل عطر و طعمی که دارند، بسیار خوش‌طعم و گوارا هستند و طرفداران خاص خود را دارند.

دسرهای معمولاً پس از غذا سرو می‌شوند؛ زیرا شیرینی موجود در آنها به هضم بهتر غذا کمک می‌کند.

## مواد لازم برای تهیه دسر کرم برنجی

برنج نیم دانه: ۱۰۰ گرم

شیر: ۳ لیوان

پودر قند: ۱۵۰ گرم

زرده تخم مرغ: ۱ عدد

کره: ۲۵ گرم

پودر ژلاتین: ۲۰ گرم

پودر هل: ۱ قاشق غذاخوری

## طرز تهیه دسر کرم برنجی

برای شروع کار ابتدا برنج نیم‌دانه را که از ۴ ساعت قبل خیس کرده‌اید، با دو لیوان آب و کمی نمک داخل یک قابلمه مناسب بریزید و روی حرارت ملایم اجاق گاز بگذارید تا آب برنج کم‌کم کشیده و برنج پخته شود، سپس شیر را اضافه کنید و حرارت اجاق گاز را کم کنید تا شیر کم‌کم با برنج بجوشد و برنج کامل بپزد و مواد به غلظت برسد. در این فاصله زرده تخم مرغ، پودر قند و وانیل را با همزن برقی آنقدر هم بزنید تا کرم رنگ شود. آن مخلوط را به مدت ۵ دقیقه روی بخار کتری در حال جوش بگذارید و مدام هم بزنید. در مرحله بعد کره، پودر هل و پودر ژلاتین را داخل قابلمه شیر و برنج بریزید و هم بزنید تا با داغی مواد حل شوند. مواد را هم بزنید تا یکدست شود. حالا قابلمه را از روی اجاق بردارید و صبر کنید مواد از داغی بیفتد و فقط گرم باشد. حالا ترکیب زرده تخم مرغ و پودر قند هم زده را که خنک شده است، به مواد قابلمه اضافه کنید و خیلی فوری هم بزنید تا مواد یکدست شود. حالا مایه دسر را داخل قالب بریزید و قالب را به مدت ۵ ساعت توی یخچال بگذارید تا ببندد. بعد از این مدت زمان دسر را داخل ظرف سرو برگردانید و روی دسر را با پودر پسته و پودر گل محمدی تزیین کنید،

نوش جان.