

طرز تهیه پودینگ برنج فرانسوی با عصاره وانیل

11 آبان 1404

پودینگ برنج فرانسوی یا همان شیربرنج به سبک فرانسوی با شیر برنج های مرسوم متفاوت است و طعم بسیار لذیذ و خوشایندی دارد که پیشنهاد می کنیم حتما این دسر متفاوت و خوشمزه را امتحان کنید.

شیر برنج نوعی پودینگ یا دسر سنتی ایرانی سرشار از کلسیم، پروتئین و ویتامین های گروه ب است که برخی آن را به صورت گرم به عنوان صبحانه یا سرد به عنوان میان وعده میل می کنند.

مواد اولیه

برنج نصف پیمانه
آب ۱ پیمانه
شیر نیم لیتر
شکر ۴۰ گرم
ژلاتین ۳ گرم_ آب ۳۰ گرم
عصاره وانیل ۱.۲ قاشق چای خوری
خامه فرم گرفته ۱۰۰ گرم

طرز تهیه

برنج را با کمی نمک در یک پیمانه آب جوش بریزید تا جایی که آب برنج کشیده شود و بپزد. نیازی نیست حتما برنج کامل بپزد چون قرار با شیر پخته شود. می توانید همراه با برنج ۳ تا ۴ دانه هل سبز در قابلمه بریزید و هنگام سرو پودینگ آنها را بردارید.

شیر هم دمای محیط باشد. آن را به برنج اضافه کنید و روی حرارت بگذارید و هم بزنید و اجازه دهید به یک غلظت برسد. هر چند وقت یک بار هم بزنید تا ته نگیرد و دقت کنید زیر شعله هم متوسط باشد.

وقتی شیر برنج لعاب انداخت به آن شکر اضافه کنید. اضافه یا کم کردن شکر کاملاً اختیاری است و اگر خامه شما قند ندارد می تواند تا ۶۰ گرم هم شکر اضافه کنید.

عصاره وانیل را اضافه کنید. البته فرانسوی ها به آن لوبیای وانیل یا همان غلاف وانیل اضافه می کنند اما ما چون در اختیار نداریم از عصاره وانیل استفاده می کنیم. می توانید از همان ابتدای کار هل سبز استفاده کنید. می توانید به جای عصاره وانیل از هل سبز، دارچین یا زعفران استفاده کنید.

کم کم با حرارت ملایم غلظت بیشتر می شود اما حواستان باشد که در این مرحله شیر برنج ما نه خیلی شل باشد نه خیلی سفت.

۳ گرم ژلاتین را با ۳۰ ملی لیتر آب مخلوط کنید و روی حرارت غیر مستقیم بگذارید تا نوب شود (بن ماری کنید).

ژلاتین را با شیر برنج مخلوط کنید و زیر حرارت را خاموش کنید تا کاملا خنک شود و به دمای محیط برسد.

خامه قنادی را با همزن بزنید و با شیر برنج مخلوط کنید تا به یک بافت کاملا دسر مانند و پفکی به خود بگیرد. پودینگ را در ظرف سرو بریزید و ۵ ساعت در یخچال بگذارید تا خودش را بگیرد. روی پودینگ را با هر چیزی دلتان بخواهد می توانید تزیین کنید. نوش جان.