

## Paladsets opskrift på kongelig *rabri*

*Rabri* er en dessert, der er nem at lave. Den er cremet, fyldig og nærende. Den tager tid at tilberede, men er absolut besværet værd. Læs en bog, mens du rører – måske ligefrem denne bog!

### *Ingredienser (10 personer):*

2½ l sødmælk

5 dl fløde

2 dl sukker

1 tsk stødt kardemomme

2 spsk mandelsplitter

6 safrantråde

1 tsk rosen- eller kewra-essens (kan udelades)

### *Opskrift:*

Hæld mælk og fløde i en gryde. Kog i 2 timer ved lav varme under stadig omrøring. Skrab fløden, der samler sig på grydens sider, ned i blandingen igen. Undgå, at mælken brænder på.

Rist mandelsplitterne hurtigt på en tør pande, mens mælken koger.

Tag 2 spsk af den varme mælkeblending fra i en skål, og læg safrantrådene i blød i den.

Tilsæt sukker i mælkeblendingen.

Når mælkeblendingen er cremet og reduceret til halv volumen, tages gryden af varmen. Lad blandingen køle af.

Rør forsigtigt safranmælken, stødt kardemomme og mandelsplitter i blandingen.

Tilsæt evt. rosen- eller kewra-essens.

Sæt på køl i 4 timer før servering.