



Pour environ 2 douzaines de rasgulla
1 gallon (3,8 l) de lait
3 - 7 cuillères à soupe de jus de citron
5-10 gousses de cardamome verte
3 tasses (750 ml) d'eau
2 tasses (400 g) de sucre
eau de rose (facultatif)

Faire chauffer le lait à feu moyen. Quand il commence à frémir , ajouter le jus de citron et mélanger avec une grande cuillère . Le lait va commencer à séparer et à cailler .

Placer votre passoire à pâte dans l'évier de la cuisine et chemisez-la d'un grand torchon propre. Versez-y le lait caillé : C'est ce qu'on appelle le paneer. Laisser égoutter 2 à 3 heures, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau.

Vous pouvez accélérer le processus en enveloppant le fromage et en le suspendant.

Rouler de petites portions de ce fromage et faire des petites boules. Essayez de les rendre aussi lisse que possible , sans fissures .

Dans une casserole, mettre l'eau, le sucre et les gousses de cardamome et porter à ébullition. Baisser le feu et déposer les boules de fromage dans le sirop, en s'aidant d'une cuillère, car c'est très fragile. Couvrir d'un couvercle et cuire à feu très doux pendant 45 minutes à 1 heure.

Avant de servir , ajouter 1 ou 2 gouttes d'eau de rose . Ils sont généralement consommés à la température ambiante , mais ils sont meilleurs quand ils sont un peu froids.