



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Tutu mit Gelee

Pelteli Tutu



Für das Tutu:
3 Gläser Milch
1 Teeglas Reis
1 Glas Zucker
Saft einer ausgepressten ½ Zitrone
2 EL Reismehl
1 Orange gehobelt
Für das Gelee:
1 Glas Orangensaft
1 Glas Wasser
8 EL Zucker
2 EL Weizenstärke

Reis aussortieren, auswaschen und 5 Gläser Wasser hinzugeben; warten bis der Reis das Wasser völlig in sich aufgenommen und aufgeweicht ist.

Kalte Milch, Zucker, Orangensaft und Reismehl auf den gekochten und abgekühlten Reis geben und umrühren.

Diese Mischung auf mittlere Hitze stellen und unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen, solange köcheln lassen bis es die Konsistenz von Pudding erreicht hat, dann die gehobelte Orangenschale hinzugeben und vom Herd nehmen.

In Dessertschalen einfüllen.

Während Tutu abkühlt das Gelee zubereiten, hierzu in einen Topf Zucker und Stärke geben und zusammenmischen, danach Wasser und Orangensaft hinzugeben und gut vermischen.

Bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und das Gelee solange unter ständigem Umrühren köcheln lassen bis es eine klare Farbe erhält.

Das Gelee nun auf Tutu verteilen.

Im Kühlschrank 1-2 Stunden stehen lassen.

Kalt servieren.

Tipp: Das Gelee kann auch mit Zitronensaft, Aprikosensaft sowie ähnlichen Säften hergestellt werden.