

Amasaké s pudinkem a ovocem

Kategorie: Ostatní sladké

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: recepty.cz

Suroviny

1 l amasaké (jáhlové
rýžové)

1 vanilkový pudink

1-2 lžíce Maizeny

1 lžíce cukru

0,4 l mléka

hrst sušených švestek

jablek

hrušek a meruněk

Postup

Amasaké smícháme se sušeným ovocem a za občasného míchání přivedeme k varu. Zatím rozmícháme pudink, Maizenu a cukr ve studeném mléku. Pomalu vmícháme do vařícího amasaké a mírně povaříme 2 minuty. Přelijeme do misek a přiklopíme je. Podáváme teplé nebo studené.

Tipy: použijeme kakaový pudink a přidáme 1/2 lžíce kakaa - těsně před přelitím do misek zamícháme kousky čokolády
s ovocem přidáme 1 lžici kokosu - na dno misek dáme piškoty.

Vlastní zkušenost: amasaké vždy připravuji 2-4 litry, co zbude převařím a dále zpracujeme na pudinky, nákypy, jahelníky apod. Dá se i zmrazit, ale zatím nikdy nezbylo :-)