

Amasaké s pudinkem a ovocem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Amasaké 1 l
- Vanilkový pudink 1 ks
- Maizena 2 lžíce
- Cukr 1 lžíce
- Mléko 400 ml
- Sušené švestky 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

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 :-)