

*Azuki bab kanten:*

Sötét réteghez:

12,5 dkg azuki bab

20 dkg aszalt sárgabarack (kénmentes, cukrozatlan)

½ teáskanál só

½ narancs reszelt héja

0,6 l víz

Világos réteghez:

1 üveg barnarizses amazake

½ üveg víz

1 csipet só

1 evőkanál kukoricaliszt kevés vízzel elkeverve

½ vaníliarúd belseje vagy ¼ -ed kiskanál vanília por

1 sziruppal édesített teljes kiőrlésű tönkölykeksz (elmaradhat)

Sötét réteg hozzávalóit kuktában 1 órán át főzzük, majd pürésítjük turmixszal. A világos réteg hozzávalóit simára keverjük, majd lassú tűz fölött besűrítyük. A krémekeket először a sötétet, majd ha egy kicsit megdermedt a világos, ha picit meghűlt egymásra rétegezzük, tetejére 1 db kekszet helyezünk, kihűtve tálaljuk (hűtőben tárolhatjuk 4-5 napig).