

### *Köles desszert*

Köles réteghez:

1 csésze köles

2 csésze almalé + 1 csésze forrásvíz

1 csipet só

Gyümölcs réteghez:

30 dkg málna (vagy más gyümölcs)

1 evőkanál rizsszirup

1 csipet só

1 pohár almalé + 1 pohár víz

2 kiskanál agar-agar por

A köles szemeket vastag aljú lábasban átforrósítjuk, felöntjük a vízzel, sózzuk és kb.20 percig főzzük, amíg magába szívja a folyadékot. Ha kész kis tálkákba simítjuk.

A gyümölcs réteghez a folyadékot sózzuk, elkeverjük benne a rizsszirupot és az agar-agar, majd lassú tűzön főzzük, amíg az agar pelyhek teljesen szétolvadnak (kb. 5 perc). Belekeverjük a málna szemeket.

Ha kész a gyümölcs réteg, akkor ráöntjük a köles rétegre, és hagyjuk az egészet fogyasztható hűlni, dermedni.