

Áfonyás joghurtos kukorica málé (4-5 személyre):

Puliszkához:

- 1 l tiszta víz
- 1 evőkanál olaj
- 1 csipet só
- 4 evőkanál rizsszirup
- 3 dl kukorica dara

Felforraljuk a vizet az olajjal, a rizssziruppal és a sóval. Majd kis lángon állandó kevergetés mellett hozzáöntjük a kukorica darát. Kis lángon 10 percet főzzük. Majd levesszük tűzről és egy vízzel alaposan kiöblített nagyobb tepsibe öntjük, a tetejét elsimítjuk.

Joghurtos öntethez:

- 2 dl növényi joghurt (bármilyen, de én házit készítettem: kölesből és kesuból)
- 1 csapott evőkanál tápióka liszt (vagy kuzu)
- 1 dl rizs szirup
- ½ citrom kicsavart leve
- kevés víz

Egy lábosban a joghurtot (először főzés nélkül) összekeverjük a kevés vízben feloldott tápióka liszttel, a rizs sziruppal, majd összeforraljuk. Lehúzzuk a tűzről, majd hozzáadjuk a citromlevet.

Ráöntjük az elsimított puliszkára.

Áfonya öntet:

- 1 dl áfonya lekvár (én saját készítésű rizs szirupos áfonya lekvárt használtam)
- 1 evőkanál agar-agar por (vagy pektin)
- 2 evőkanálnyi citromlé

Lábosban az áfonya lekvárral szórjuk az agar-agar port, hozzáadjuk a citromlevet, majd felforraljuk, és a joghurtos puliszkára folytatjuk.

A tepsi előmelegített sütőben hőlégkeveréssel 200 fokon 25 percig sütjük. Ha megsült, megvárjuk, amíg kissé megdermed és elválik a tepsi szélétől a kész málé, majd szeleteljük.

Nyáron sütésben sütés nélkül is készíthetjük: elég csak a tepsiben megdermeszteni a kiöntött puliszkát, négyzetekre vagy háromszögekre vágjuk és kivesszük egy tányérra, majd az elkészül rétegeket egymásra halmozzuk. Gyümölcsöt (bogyós vagy apró darabokra vágott) is keverhetünk a joghurtba, akkor elmaradhat a lekvár. Illetve pikáns mézet (málnás, áfonyás, levendulás) is használhatunk a joghurthoz. Hűtve tálalhatjuk.