

Azuki bab kanten:

Babos réteghez:

12,5 dkg azuki bab

20 dkg aszalt sárgabarack (cukrozatlan, kénmentes)

½ teáskanál só

½ narancs reszelt héja

0,6 l víz

Amazakes réteghez:

1 üveg barna rizses amazake (vagy köleses, vagy zabos amazake)

½ üveg víz

1 csipet só

1 evőkanál kukoricaliszt kevés vízzel elkeverve

½ vaníliarúd belseje vagy ¼ teáskanál vanília por

A babos réteg hozzávalóit kuktában 1 órán át főzzük, majd pürésítjük turmixszal. Majd az amazakes réteg hozzávalóit simára keverjük, majd lassú tűz fölött besűrítjük. A krémekeket egymásra rétegezzük, ha picit meghűltek: először a babos réteget, majd ha egy kicsit megdermedt az amazakes réteget. Ha meghűlt, kínálhatjuk. Hűtőben letakarva 3-5 napig eláll (kb. 4 adag lesz belőle).