

Sütőtök puding párolt körtével (2 csészéhez)

30 dkg főtt hokkaidó tök összeturmixolva

¼ kiskanálnyi vanília por

0,5 dl víz

1 evőkanál rizs szirup (vagy más szirup)

csipet só

1 dl szűretlen almalé

1 egész körte meghámozva, felkockázva

Egy lábosban körtét megpároljuk 2-3 perc alatt az almalében. Leszűrjük, majd a felfogott maradék almalevet visszatesszük a lábosba, hozzákeverjük a leturmixolt hokkaidó tököt, a vizet, a vanília port, a szirupot és a sót. Összeforrósítjuk (felfőzzük, de egyből el is zárjuk), kissé besűrűsödik.

2 külön tálkába osztjuk a tök masszát és rászedjük elosztva a párolt darabolt körtét.

Hagyjuk kihűlni (esetleg kissé behűtjük) és fogyaszthatjuk.