

Sesampudding mit Früchten (Japanischer Nachtisch)



Zutaten:

1/2 Glas Sesamoate (Tahin)
250 ml Milch
2 EL Zucker
1/4 TL Agar-Agar
250 g Früchte

Zubereitung:

200 ml Milch erhitzen. 50 ml Milch beiseite stellen. Tahin und Zucker in der heißen Milch auflösen, dann das Agar-Agar mit der restlichen Milch verschlagen und in die Sesammilch geben. Die Masse in eine heiß ausgespülte Schüssel geben und 1 Stunde abkühlen lassen.

Mit zwei EL Nocken von der Masse abstechen und diese mit frischen Früchten garniert servieren.