



Dessert d'Ananas Dans Une Tasse

Bardakta Ananas Tatlısı



1 ananas frais
1 sachet de poudre de crème
1,5 tasses de lait froid
1 tasse de sucre
2 œufs
1 zeste de citron
2 cuillères à soupe de jus de citron
10 biscuits aux noisettes

Épluchez l'ananas puis coupez en petit morceaux. Rajoutez de la râpe de zeste de citron et du jus de citron. Mettez de côté.

Séparez le jaune et le blanc de l'oeuf. Mettez dans deux bol différent.

Faites de la mousse en mélangeant le blanc d'oeuf. Rajoutez du sucre sur le jaune d'oeuf puis mélangez jusqu'à qu'il devient blanc.

Mélangez dans un autre bol, de la crème chantille et du lait froid jusqu'à qu'il devient mousseuse.

Rajoutez dans le jaune d'oeuf, les ananase et une partie des biscuits cassés. Mélangez puis rajoutez la crème chantille et mélangez encore un peu.

Rajoutez enfin la mousse obtenue du blanc d'oeuf. Mélangez l'ensemble.

Versez dans une tasse puis saupoudrez des miettes de biscuits.

Faites reposer au réfrigérateur pendant 2 heures puis servez.

N-B; Si le jaune d'oeuf est mélangé avec du blanc, il restera pareil et ne deviendra pas blanc.