



Десерт из ананаса

Bardakta Ananas Tatlısı



1 ананас
1 пакет порошка крема Шанти[®]
1,5 стакана холодного молока
0,5 стакана сахара
2 яйца
Цедра одного лимона
2 ст.л. сока лимона
10 шт. печений с фундуком

Ананас почистить, порезать на мелкие кусочки, залить соком лимона и добавить цедру лимона, перемешать и отставить.

Отделить белки от желтков в разные чашки.

Белки взбить миксером до состояния белой пены. В желтки добавить сахар и взбить до бела.

В другой посуде взбить порошок крема Шанти с молоком.

В желтки выложить ананас, добавить крупно поломанные печенья, перемешать. Затем добавить крем Шанти, перемешать.

В конце добавить взбитые белки, аккуратно перемешать.

Разложить десерт в бокалы на ножке, сверху украсить крошкой из печений.

Поставить в холодильник на 2 часа.

Если взбивать белки с желтками, белой воздушной массы не получится.