



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

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.