



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

BARDAKTA ANANAS TATLISI



- 1 adet taze ananas
- 1 poşet toz krem şanti
- 1,5 su bardağı soğuk süt
- 1 çay bardağı şeker
- 2 adet yumurta
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 10 adet fındıklı bisküvi

Taze ananas kavun soyulur gibi soyulur, minik parçalara doğranır. Üzerine limon kabuğu rendesi ve limon suyu konur, karıştırılır. Bir kenara konur.

Yumurtaların beyazı ve sarısı dikkatli bir şekilde ayrılır. İki ayrı karıştırma kabına konur.

Yumurta beyazı mikserle kar haline gelene kadar köpürtülür. Yumurta sarısının üzerine şeker konur ve beyazlaşana kadar çırpılır.

Diğer kaptaki toz krem şanti ve soğuk süt, temiz mikser ayağıyla köpürene kadar çırpılır.

Yumurta sarısının üzerine ananas ve iri kırılmış bisküvinin bir kısmı eklenir, karıştırılır. Sonra hazırlanan krem şanti katılır, biraz daha karıştırılır.

En son yumurta beyazından hazırlanan kar ilave edilir. Sönmemesi için sadece alt üst ederek karıştırılır.

Ayaklı bir bardağa tepeleme doldurulur. Üzerine biraz bisküvi kırıntısı serpilir.

Buzdolabında 2 saat dinlendirilir ve servise sunulur.

Not: Yumurta beyazına sarısı karışırsa ne kadar çırpılırsa çırılısın kar haline gelmez.