
Bitka śmietana z ananasem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3055 razy.

1 i 1/2 szklanki śmietanki kremowej,

1 łyżka cukru pudru,

2 krążki ananasa z puszki,

1 łyżeczka soku z cytryny,

4 szt. bezów

Odcedzić syrop, utrzeć z cukrem pudrem i jeżeli trzeba, dodać sok z cytryny do smaku. Odstawić do ostudzenia na kilka godzin. Ochłodzoną śmietanę ubić z cukrem. Śmietanę wyporcjować na talerzyki. Ananas pokroić w kostkę, ułożyć z jednej strony śmietany, całość oblać syropem i zaraz podawać, aby nie podłynęła. Do każdej porcji dodać po jednym bezie.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>