

www.SztukaKulinarna.pl

Bitą śmietana z ananase

ilość porcji **4** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1.5	szklanka	śmietana	
1	łyżki	cukier puder	
2		ananas	
1	łyżeczki	,sok z cytryny.	
4	szt	szt. bezów	

Przepis 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 podpłynęła. Do każdej porcji dodać po jednym bezie. Składniki

1.5 szkl. śmietanki kremowej, 1 łyżka cukru pudru, 2 krążki ananasa z puszki, 1 łyżeczka soku z cytryny, 4 szt. bezów.