

Ananas nadziewany

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Ananas nadziewany

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 ananas -
- skórka i sok z 1 cytryny, -
- cukier puder -
- 1 banan -
- bita śmietana -
- likier bananowy. -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ananasa przekroić wzdłuż, miąższ ostrożnie wyjąć nożem wraz z sokiem (rozgnieść widelcem). Wnętrze obu połówek ananasa posypać cukrem i włożyć do lodówki.

Miąższ wymieszać z cukrem, tartą skórką cytrynową i rozgniecionym bananem, włożyć do rondla i gotować 5 minut. Po wystudzeniu dodać do masy sok cytrynowy i bitą śmietanę, przyprawić likierem bananowym i zamrozić w zamrażarce. Zamrożoną masę włożyć do poówek i zaraz podawać.

