



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## AMANDEE LE ANNANAS

Karin Epik

### MALZEMELER:

Kek için:

3 yumurta

3 kahve fincanı şeker

2 kahve fincanı un

1 kahve fincanı mısır nişastası

1 paket kabartma tozu

1 bardak soğuk süt

Krema için:

4 çay bardağı süt

5 çorba kaşığı şeker

2,5 çorba kaşığı mısır nişastası

2 yumurta

1 paket vanilya

1 paket çiğ krema

100 gram badem

1 kutu ananas

### HAZIRLANIŞI:

Önce keki, klasik kek gibi pişirin. Kreması için şeker ve yumurtayı mikserle beş dakika kadar çırpın. Bir tencerede süt, mısır nişastası, çırpılmış olduğumuz şeker-yumurta karışımı ve vanilyayı, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Soğumaya bırakın. İçine çiğ krema ilave ederek birkaç dakika mikserle çırpın. Hazırlanan kremayı kekin üstüne dökün. Üzerini badem ve ananasla süsleyin.