



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI BADEMLİ CRÈME OLÉ

<https://www.droetker.com.tr>

Dolgu:

6 adet kedidili bisküvi

1 yemek kaşığı esmer şeker

1 çay bardağı çiğ badem

5 - 6 dilim konserve ananas

Crème Olé:

1 poşet Dr. Oetker Crème Olé Çikolata Parçalı & Vanilinli

2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Kedidili bisküvileri mutfak robotunda öğütün. Esmer şekeri ilave edip karıştırın ve 4-5 adet kaseye paylaşın. Bademleri sıcak suda 10-15 dakika bekletip kabuklarını soyun ve iri parçalara kesin. Ananas dilimlerini iri küpler şeklinde kesin.

2,5 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine Crème Olé poşetini boşaltın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Aralara ananas ve badem koyarak bisküvili karışımı koyduğunuz kaselelere doldurun ve servis yapın.

