



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANANASLI CHARLOT

200 gr. kedicili bisküvi
1 çorba kaşığı vişne suyu
1 kutu konserve ananas
6 yaprak jelatin
3 yumurta sarısı
60 gr. şeker
1/8 litre ananas suyu
1/4 litre krema

Bir kalıbın içine ve kenarlarına yağlı kâğıt yerleştirin. Altına bisküvileri yerleştirin. (Aralık kalmamasına dikkat edin). Kenarlara da bisküvileri yerleştirdikten sonra üzerine vişne suyundan serpin. Ananasların sularının süzülmesini bekleyin. Sonra küçük dilimler halinde kesin, jelatini yumuşatın. Yumurta sarısı ile şekeri köpük oluncaya kadar çırpın. Çırpıma devam ederken 1/8 litre ananas suyunu yavaş yavaş ilâve edin. Jelatinleri kırın, yumurtaya ilâve edin. Sertleşmeye başlayınca ananas parçalarını ve kremayı ilâve edin. Garnitür için bir miktar kremayı ayırın. Hazırlanan kremi bisküvilerin ortasına koyun ve bir kaç saat donmaya bırakın. Dikkatlice kalıptan servis tabağına alın. Krema ve kalan ananas parçaları ile süsleyin.