



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANANASLI KREMA

3 adet yumurta
5 çorba kaşığı toz şeker
2 yaprak jelatin
2 çorba kaşığı sıcak su
1 adet ananas
1 su bardağı şekerli krema
2-3 dilim kakaolu kek
2 çubuk beyaz çikolata

Yumurta sarılarını beyazlarından ayırıp, şekerle birlikte benmari usulü ocakta eritin, yavaş yavaş karıştırarak krema haline getirin. Jelatini sıcak suda eritin, anansı mikserde püre haline getirin. Erimiş jelatini, püre ananası şekerli erimiş yumurtaya katıp karıştırın. Yumurta sarılarını kar gibi köpürterek çırpın karışıma ekleyin. Son olarak kremayı katın. Karışımı kaselere boşaltın buzdolabında 1-2 saat dinlendirin. Çikolata parçalarıyla süsleyerek servis yapın.

[ML® Ananas Şurubu \(görsel\)](#)