



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANANASLI KUP

Malzemeler

- 2 adet yumurta
- 2 orba kaşığı tozşeker
- 1 su bardaęı süt
- 1 paket krem şanti
- 1 ananas konservesi
- 1 paket pasta bisküvisi veya yuvarlak fıncıklı bisküvi

n hazırlık olarak yumurtaların aklarını sarılarından ayıralım. Yumurta aklarını ayrı bir kaba aktaralım. Mikserle kar gibi olup, katılaşıana dek çırpalım. Ayrı bir kaba 1 su bardağı soğuk süt ile krem şantiyi ilave edelim. Karışım koyulaşıana dek çırpalım. Krem şantiye yumurta aklarını ve yumurta sarılarını ekleyelim. Mikserle 2 dakika çırpalım. Ananasları küçük küçük doğrayıp, ekleyelim ve tahta kaşııkla karıştıralım. Tek kişilik kupların içine biraz ananaslı kremadan koyalım. zerine de fıncıklı bisküvi ya da pasta bisküvisi koyalım. Sonra tekrar biraz ananaslı krema koyalım. Tekrar bisküvi koyalım. Bisküvinin zerine kupun ağız kısmına ulaşacak kadar ananaslı krema koyalım. İsteğe re meyve şekerleriyle de tatlının görüntüsünü renklendirebiliriz. Buzdolabında bir kaç saat beklettikten sonra servis yapalım.

[ML® Ananas Şurubu \(grsel\)](#)