

קינוח אננס מקורמל



רכיבים

- אננס טרי בגודל בינוני
- גרם פתיבר קלאסי קרמל
- גרם חלב קוקוס
- כפות חמאת בוטנים
- כפית חמאה
- כדורים גלידת יוגורט וניל

הכנה

1. מרסקים את הפתי בר במעבד מזון או באופן ידני (מכניסים את הפתי בר לשקית כפולה, סוגרים וחובטים עם מערוך בעדינות).
2. חותכים את האננס לשניים לכל אורכו. מפרידים את "בשר הפרי" מהקליפה בסכין, על ידי סיבובה סביב הקליפה (כמו הפרדת עוגה מתבנית). פורסים פרוסות ברוחב ארבעה ס"מ לאורך ולרוחב כך שנוצרות קוביות אננס. מעבירים את הקוביות לצלוחית קטנה, ואת האננס המרוקן שמים בצד עד להרכבת הקינוח.
3. הכנת הרוטב: מניחים מחבת עם דפנות רחבות על אש גבוהה, מוסיפים חמאה ומקפצים את קוביות האננס עד שישחימו מעט. מוסיפים את חלב הקוקוס, ולאחר רתיחה מוסיפים שלוש כפות נדיבות של חמאת בוטנים.
4. הרכבת הקינוח: על שתי צלחות הגשה מפזרים שליש מכמות פירורי הפתי בר לשם קיבוע הקינוח, ומניחים את חצי האננס.
5. שופכים את הרוטב החם לתוך האננס החתוך, מוספים כדור גלידת וניל ואת פירורי הפתי בר.

10 דקות

6 servings 6