# Ananas w bitej smietanie

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

## pyszny

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

**Potrzebne składniki:**
- śmietana kremówka - 1 i 1/2 szkl.
- cukier puder - 1 łyżka(i)
- ananas z puszki - 2 szt.
- sok z cytryny - 1 łyżeczka(i)
- bezy - 4 szt.

**Etapy przyrządzania:**

**1.** Odcedzić syrop, ananasy utrzeć z cukrem pudrem i jeżeli trzeba, dodać sok z cytryny do smaku. Odstawić do ostudzenia na kilka godzin. Ochłodzoną śmietanę ubić z cukrem. Śmietanę wyporcjować na talerzyki. Ananas pokroić w kostkę, ułożyć z jednej strony śmietany, całość oblać syropem i zaraz podawać, aby nie podpłynęła. Do każdej porcji dodać po jednym bezie.

Pulpecik.pl