

Latin Amerika Esintili Tarçın Ananas Yoğurt Kupu

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 5 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 11/10

Ananas balla hafifçe karamelize ediliyor, tarçınla zenginleştirilmiş süzme yoğurdun arasına katmanlanıyor. Tropikal meyve ve baharat ikilisini sadeleştiren modern bir kase tatlısı Peru ve Latin Amerika'da yaygın olan ananas, tarçın reşleşmesinden esinlenir. Yaz öğleden sonralarında rahat bir bitiş.

Malzemeler

- 2 su bardağı Ananas
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 1 yemek kaşığı Bal
- 0.5 çay kaşığı Vanilya esansı
- 1 çay kaşığı Limon kabuğu rendesi (opsiyonel)
- 1 yemek kaşığı Rendelenmiş Hindistan cevizi (opsiyonel)

Yapılışı

1. Ananas 1 cm küpler halinde doğrayıp suyunu hafifçe süzün.
2. Tavada ananas bal ve yarım çay kaşığı tarçınla orta ateşte 4 dakika sotelendirin; kenarlar karamelize olunca ocaktan alıp soğutun.
3. Süzme yoğurdu kâseye alıp kalan tarçın vanilya esansı ve opsiyonel limon kabuğu rendesini katlayarak karıştırın.
4. Servis bardaklarına bir kat yoğurt, bir kat soğuk karamelize ananas dizerek katmanlayın.
5. Üzerine bir tutam tarçın ve istenirse rendelenmiş Hindistan cevizi serpin; soğukken servis edin.

PÜF NOKTASI

Ananas suyunu iyi süzün, yoksa yoğurt sulanır. Karamelize ananas yoğurdun üzerine eklemeyden önce mutlaka soğutun, sıcak meyve yoğurdu keser.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk şeffaf bardakta, üzerine birkaç nane yaprağı.

Alerjenler

Süt

