

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ananas alla panna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

4 fette ananas in scatola
2 banane
200 g panna montata zuccherata
4 ciliege sciroppate
brandy.

PREPARAZIONE

- 1 Frullare le banane con qualche cucchiaino di brandy. Incorporare alla crema ottenuta la panna montata, mescolando delicatamente. Disporre le fette di ananas su 4 piattini, spruzzarle di brandy e su ogni fetta formare una piramide di crema alla banana. Sulla sommità sistemare una ciliegina e spruzzare ancora di brandy.