

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ananas delle Hawaii

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

ANANAS MATURO 1
ZUCCHERO rasi - 3 cucchiari da tavola
RUM 1/2 bicchiere -
TUORLI 2
BURRO 100 gr
MANDORLE TOSTATE E TRITATE

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate le fette di ananas non troppo spesse e lasciatele marinare per almeno un' ora nel rum, girandole di tanto in tanto.

Scolatele dalla marinata e sistemate le fette su un piatto da portata, conservando il rum della marinata.

Preparate la crema montando a mano i tuorli con il burro in un recipiente tenuto a bagnomaria.

Quando il composto sarà ben amalgamato aggiungete lo zucchero e quattro cucchiari del rum della marinata.

Mescolare sempre velocemente fino a quando la crema inizierà ad addensarsi.

Versate tutta la crema sulle fette di ananas e spolverizzate abbondantemente con mandorle tritate.

