



przepisy.pl

Lody waniliowe na karmelizowanym ananasie

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Carte d'Or Vanilla** - 4 łyżki
- świeży ananas - 1 sztuka
- brązowy cukier - 50 gramów
- mieszanka przypraw - 1 łyżeczka
- ciasto Madeira - 4 plastry
- śmietana kremówka - 100 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ananasa obierz i pokrój na małe kawałki. Umieść je wraz z cukrem i mieszanką przypraw na patelni i gotuj na małym ogniu około 15 minut, aż całość się skarmelizuje.
2. Umieść kawałki ciasta na talerzykach, a na nich połóż ananasa.
3. Następnie na ananasa połóż gałkę lodów waniliowych Carte d'Or. Deser podawaj z bitą śmietaną.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl