

Ananas alla crema

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

6 fette ananas sciroppato
6 ciliegie candite
100 g marmellata d'albicocche
50 cl latte
40 g crema di riso
3 tuorli d'uovo
100 g zucchero
2 cucchiai kirsch

Preparazione

Battere i tuorli a spuma con lo zucchero e unire la crema di riso e, mescolando, versare a filo il latte caldo. Cuocere a fuoco bassissimo per 15 minuti mescolando con una frusta. Levare dal fuoco e profumare con il kirsch. Versare la crema in un piatto da portata, disporvi sopra l'ananas e 1 ciliegia al centro di ogni fetta. Sciogliere la marmellata con 1 cucchiaino di kirsch e 2 di acqua, versarla sull'ananas. Servire fresco.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>