

Teplý ananasový moučník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- zralý ananas 1 ks
- **na ozdobu**
- lístky meduňky 1 ks
- šlehačka 1 ks
- čokoládová nebo karamelová omáčka 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks
- **těstíčko**
- vejce 3 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- škrobová moučka 2 lžíce
- cukr moučka 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Egypt

Počet porcí: 5

Postup:

Čerstvý ananas očistíme. Zbavíme kůry a nakrájíme na plátky. Mouku smícháme se škrobovou moučkou.

Těstíčko: Z bílků ušleháme tuhý sníh. Vmícháme cukr a opatrně přidáme žloutky. Nakonec postupně promícháváme s hladkou moukou smíchanou se škrobovou moučkou.

Plátky ananasu smáčíme v těstíčku a smažíme pozvolna na oleji dozlatova.

Zdobíme šlehačkou, meduňkou a čokoládovou nebo karamelovou omáčkou. Teplý ananasový moučník podáváme ihned po přípravě.

Můžeme použít i ananas kompotovaný, který však musíme nechat dobře okapat.