

ANANAS ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

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

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.