# Tartinki z ananasem i bezą

## Składniki

- 1 szklanka mąki pszennej
- 100 g margaryny
- 2 łyżki cukru pudru
- 2 żółtka
- 1 średni ananas
- 1/2 szklanki wody
- 1/2 szklanki cukru
- przyprawa do dań słodkich (młynek)
- 2 białka
- 4 łyżki cukru pudru
- 2/3 szklanki wiórek kokosowych
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka octu winnego

## Sposób przygotowania

Z podanych składników zagnieść kruche ciasto i wyłożyć nim 4-6 foremek do tartinek. Odstawić do lodówki.Wodę z cukrem zagotować, dodać obranego i pokrojonego ananasa i gotować na niewielkim ogniu aż płyn odparuje. Doprawić mieszanką przypraw do dań słodkich. Wystudzić.Ciasto kruche podpiec na jasnozłoty kolor. Około 15 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Wystudzić. Do każdej tartinki nałożyć po 3-4 łyżki ananasa.Białka ubić na sztywno z cukrem pudrem. Wymieszać delikatnie z mąką, octem i wiórkami. Nałożyć na tartinki. Wstawić do piekarnika na kolejne 15 minut w temperaturze 160 stopni. Smacznego :)