

Krem pomarańczowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny deser pomarańczowy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 6 jajek -
- 30 dag cukru -
- 2 pomarańcze -
- cynamon -
- poł szklanki wody -
- mały kieliszek białego wytrawnego wina -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Z wody z cukrem (25 dag) ugotować na małym ogniu rzadki lukier. Umyte pomarańcze sparzyć, wycisnąć sok, cienko obrać, wrzucić na 2 minuty do wrzątku, odsączyć na sicie, pokroić w cienkie paski. Zagotować pozostały cukier z winem, wrzucić skórki pomarańczowe, gotować na małym ogniu. Dokładnie roztrzepać żółtka z sokiem z pomarańczy i szczyptą cynamonu, połączyć z przestudzonym lukrem, cały czas ubijając, po czym dodać pianę z białek, delikatnie wymieszać, rozłożyć do małych salatek, udekorować pasekami skórki pomarańczowej.

