



Összetevők 10 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

6 db	Narancs
360 ml	Habtejszín
70 ml	Narancslé
1 csomag	Narancsos cukor
20 g	Cukor
	Egy negyed narancs héja
0.5 tk	♦ Bourbon vaníliapaszta

Narancsos krémdesszert

⌚ 265–270 Perc 

Elkészítés

- 1 A narancsokat megmossuk alaposan, majd félbe vágjuk őket. Kikanalazzuk a belsejüket, majd kézzel kifacsarjuk a levüket, végül leszűrjük, hogy eltávolítsuk a gyümölcshúst.
- 2 A tejszínt egy lábasba öntjük, hozzáadjuk a cukrot, a narancshéjat és a vaníliapasztát, majd lassan melegítjük, amíg éppen csak a forráspont előtt áll. Levesszük a tűzről, és leszűrjük. Belekeverjük a narancslevet; a keverék ettől kicsit besűrűsödik. Hagyjuk 5 percig hűlni.
- 3 Az üres narancshéjakat egy tálcára helyezzük, és megtöltjük a keverékkel. Hagyjuk állni 10 percig, majd legalább 4 órára hűtőbe tesszük.

