

Orange posset

15–20 Min

Składniki - Ilość osób: 10

= Kotányi Produkte

6 szt	Pomarańcza
360 ml	Śmietanka kremówka (33% tłuszczu)
70 ml	Sok pomarańczowy
1 łyżeczka	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
20 g	Cukier
1 łyżeczka	Skórka Pomarańczowa krojona
0.5 łyżeczki	Pasta waniliowa Bourbon

Przygotowanie

1. Umyj pomarańcze i przekrój je na pół. Wydrąż miąższ, ręcznie wyciśnij sok, a następnie przecedź go, aby usunąć miąższ.
2. Wlej śmietankę do rondelka, dodaj cukier, skórkę pomarańczową oraz pastę waniliową i podgrzewaj do momentu tuż przed zagotowaniem. Zdejmij z ognia i przecedź. Dodaj sok pomarańczowy, dokładnie wymieszaj – masa lekko zgęstnieje. Odstaw do przestudzenia na 5 minut.
3. Ułóż wydrążone połówki pomarańczy na tacy i napełnij je przygotowaną masą. Odstaw na 10 minut, następnie wstaw do lodówki na co najmniej 4 godziny. Podawaj udekorowane skórką pomarańczową.