

Апельсиновий посет

265—270 хв

Приготування

1. Вимийте апельсини та розріжте їх навпіл. Обережно вийміть м'якоть і вручну вичавіть сік, потім процідіть його, щоб видалити м'якоть.
2. Влийте вершки в каструлю, додайте цукор, апельсинову цедру та цукрову пудру з ваніллю Бурбон й нагрівайте майже до кипіння. Зніміть з вогню та процідіть. Додайте апельсиновий сік і перемішайте — маса трохи загусне. Дайте охолонути 5 хвилин.
3. Викладіть порожні половинки апельсинів на піднос і наповніть їх сумішшю. Залиште на 10 хвилин, потім поставте в холодильник щонайменше на 4 години. Подавайте, прикрасивши апельсиновою цедрою.

Інгредієнти 10 порц.

= Kotányi Produkte

6	Апельсинів
360 мл	Вершків (33% жирності)
70 мл	Апельсинового соку
20 г	Цукру
1 ч.л.	Цедра апельсину
1 пакет	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон