



# Портокалов посет с ванилия

🕒 265–270 Минути 

## Подготовка

- 1 Измийте портокалите и ги разполовете. Изстискайте сока и почистете корите, така че да можете да ги използвате като съдове за сервиране.
- 2 Изсипете сметаната в тенджера, заедно със захарта и портокаловите корички.
- 3 Разполовете ванилията по дължина и отстранете семенцата с върха на ножа. Добавете ги към сметаната. Включете котлона и загрейте сместа – махнете от котлона точно преди да кипне. Добавете портокаловия сок – сместа ще започне да се сгъстява. Оставете да изстине настрана за около 5 минути.
- 4 Наредете портокаловите половинки в тава (за да ги преместите лесно след това). Разпределете сметановата смес в тях. Оставете за 10 минути, след което приберете в хладилника за поне 4 часа.

## Съставки за 12 Порции

♦ = Kotányi Produkte

6 бр.	Портокали
360 ml	Бита сметана (поне 33% масленост)
70 ml	Портокалов сок
20 g	Кристална захар
1 ч.л.	Портокалова кора, настъргана
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия

