



Sestavine 10 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

6	Pomaranč
358 ml	Sladke smetane (33% maščobe)
70 ml	Pomarančnega soka
1 vrečka	Pomarančnega sladkorja
20 g	Sladkorja
1 čajna žlička	Pomarančne lupinice
0.5 čajne žličke	♦ Bourbon vaniljeva pasta

Pomarančni posset

⌚ 265–270 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Pomaranče operite in prerežite na polovice. Izdolbite meso, sok ročno iztisnite in precedite.
- 2 Smetano, sladkor, pomarančno lupinico in vaniljevo pasto segrevajte skoraj do vretja, nato odstavite in precedite. Vmešajte pomarančni sok. Zmes se bo rahlo zgostila.
- 3 Pomarančne lupine razporedite na pladenj in jih napolnite s kremo. Pustite stati 10 minut, nato hladite vsaj 4 ure. Pred serviranjem okrasite z naribano pomarančno lupinico.

