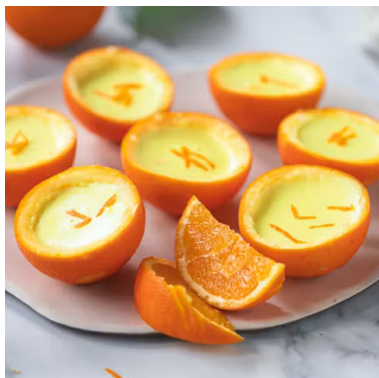
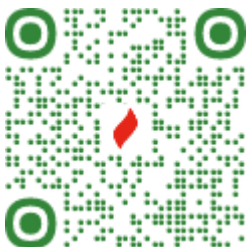




Sastojci 10 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

6 kom	Naranča
360 ml	Vrhinja za šlag (33% mm)
70 ml	Soka od naranče
1 vrećice	♦ Šećer s prirodnim aromom naranče
20 g	Šećera
1 žličica	♦ Korica naranče



Posset od naranče

⌚ 10–15 Min 

Priprema

- 1 Naranče operite i prerežite na pola. Izdubite ih te rukama iscijedite sok (procijedite ga kako ne bi imali komadiće pulpe).
- 2 U lonac ulijte vrhnje i dodajte šećer i koricu naranče te prebacite na vatru i ostavite da se zagrijava do vrenja. Prije nego zakipi maknite s vatre i procijedite. Ulijte sok naranče uz miješanje. Smjesa će vam se odmah malo zgusnuti. Ostavite 5 min da se ohladi.
- 3 Izdubljene polovice prebacite na dasku ili pladanj i napunite smjesom do vrha. Ostavite 10 min i prebacite u hladnjak i ostavite minimalno 4 sata da se ohlade. Poslužite uz koricu naranče.