

## krem pomarańczowy 4

**IZABELA28**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>sok pomarańczowy</b>	1 szklanka
<b>maślanka</b>	1 szklanka
<b>esencja waniliowa</b>	
<b>miód</b>	1 łyżka
<b>pomarańcza</b>	do dekoracji
<b>żelatyna</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać sok pomarańczowy, maślankę, esencję waniliową z miodem. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości zimnej wody, podgrzać do temp. ok. 80 stopni, lekko ostudzić i połączyć z sokiem wymieszanym z maślanką. Pozostawić w lodówce do zastygnięcia. Przybrać plasterkami pomarańczy.