

## Świąteczny deser mandarynkowy



**JADWIGA/JAGA85**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>woda</b>	3/4 szklanki
<b>cukier</b>	1/2 szklanki
<b>śmietana gęsta</b>	2 łyżki
<b>Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Kardamon mielony Prymat</b>	szczypta
<b>cynamon</b>	do smaku
<b>mandarynki</b>	8-10 sztuk

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Wodę podgrzewamy, do ciepłej wsypujemy cukier.
- KROK 2 Mieszamy całość do momentu jak cukier się rozpuści. Następnie dodajemy przyprawy: cynamon, kardamon i przyprawę do piernika. Całość podgrzewamy na małym ogniu do powstania syropu.
- KROK 3 Pod koniec dodajemy śmietanę.
- KROK 4 W trakcie jak powstaje korzenny syrop obieramy mandarynki.
- KROK 5 Obrane wrzucamy do przygotowanego syropu. Dokładnie obtaczamy je w nim, po czym porcjujemy na talerze i podajemy.