

Deser melisowo - pomarańczowy



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pomarańcza	1 szt
sok pomarańczowy	1/2 szkla
świeża melisa	2-3 łyżki
cukier puder	3 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	
twarożek	300 (śmietankowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twarożek utrzeć z cukrem pudrem. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości wody a gdy napęcznieje rozpuścić w gorącym soku pomarańczowym. Melisę drobniutko posiekać i dodać do twarożku. Pomarańczę obrać i wykroić z niej dwa ładne plasterki. Resztę pokroić w kostkę i dodać do twarożku, dodać sok i dokładnie wszystko wymieszać. Na dno miseczki ułożyć plasterki pomarańczy i napełnić serkiem. Wstawić do lodówki na kilka godzin aby masa stężała. Wyjąć z miseczek i udekorować listkami melisy.