

Mus pomarańczowy



MARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sok z 3 pomarańczy	3 pomarańcze
cukier	15 dag
białe wino	4 łyżki
jajko	3 sztuki
likier pomarańczowy	1 1/2 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sok wyciśnięty z 3 pomarańczy zagotować z cukrem. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z winem i zagęścić nią sok. Nadal gotować 2-3 minuty. Sok zdjąć z ognia, dodać żółtka i likier pomarańczowy. Studzić, ciągle mieszając. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę i delikatnie wymieszać z wystudzonym sokiem pomarańczowym. Mus przełożyć do pucharków i wstawić do lodówki.