

## Krem pomarańczowy



### LADY076



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>śmietanka słodka</b>	500 ml
<b>pomarańcze bez pestek</b>	4 sztuki
<b>jajko</b>	3 sztuki
<b>cukier puder</b>	3 łyżki
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	15 gram
<b>cukier waniliowy</b>	1 opakowanie

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Połowę cukru pudru i cukrem waniliowym. 125 ml. śmietanki ucierając zagotować. Gorącą wlać do żółtek, ubijać aż masa zgęstnieje. Podgrzać namoczoną żelatynę i dodać do niej gdy ostygnie resztę śmietanki. Połączyć z żółtkami. Ze sparzonych pomarańczy wycisnąć sok. Dodać sok do kremu i wymieszać go z ubitą z białek pianą. Najlepiej smakuje schłodzony, udekorowany plasterkiem pomarańczy. Krem świetnie pasuje do naleśników.