

Mus pomarańczowy



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

śmietana	3 łyżki
sok z pomarańczy	3 łyżki
skórka z pomarańczy otarta	1 łyżeczka
cukier puder	3 łyżeczki
cukier waniliowy	1 łyżeczka
twaróg	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twaróg włożyć do miksera, dodać śmietanę, cukier waniliowy, cukier puder i sok z pomarańczy. Wszystko razem zmiksować na puszysty krem. Następnie dodać skórkę otartą z pomarańczy i dokładnie wymieszać. Mus rozłożyć do salatek, podawać schłodzony.