

Pomerančová pěna

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dorotka



Suroviny

Porce: 6

- Pomeranč 1 ks
- Citrón 1 ks
- Smetana ke šlehání 1 ks
- Galaretka s pomerančovou příchutí 1 ks
- Čokoláda na dozdobení 1 ks
- Snítko máty 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vymačkáme šťávu z citrónu a pomeranče a vlijeme do ještě horké galaretky, kterou jsme si připravili podle návodu na zadní straně. Ušleháme smetanu a přidáme již studenou a lehce ztuhlou galaretku. Všechno dohromady ušleháme do jemné pěny. Pěnu vložíme do pohárků nebo slupek pomeranče a necháme cca 25 min. v ledničce vychládnout. Před servírováním dozdobíme mátou a nastrouhanou čokoládou. Přejí dobrou chuť.

Poznámka:

Pokud chcete pěnu servírovat v slupce použijte 3 malé pomeranče