

Zmrzlina v pomeranči

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cukr krupice 60 g
- pomeranče 6 ks
- smetana 200 ml
- žloutek 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pomeranče omýt, ze 4 kusů odříznout vršek. Odstranit dužinu a zachytit šťávu. Slupky uložit do chladničky, dužinu vylisovat. Ze 2 pomerančů ostrouhat kůru a vymačkat šťávu. V horké vodní lázni (v misce) ušlehat žloutky s cukrem a pomerančovou šťávou na hustý krém. Misku vyndat, postavit na led a vychladlý krém našlehat, vmíchat pomerančovou kůru. Smetanu ušlehat dotuha a zamíchat do krému. Krém naplnit do pomerančových slupek a dát asi na 4 hodiny do mrazničky.