

NUGÁTOVÁ PĚNA S KARAMELIZOVANÝMI POMERANČI

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- šlehačka 2 kelímek
- pomerančová kůra 1 ks
- med 1 lžíce
- pomeranče 4 ks
- nugát 1 balení
- cukr 200 g
- voda 1 hrnek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z jednoho pomeranče nastroháme kůru, Z dalšího oloupeme kůru a nakrájíme na tenké pásy, ostatní pomeranče pokrájíme na kousky. Z cukru uděláme karamel a přidáme lžici medu a vodu, necháme probublat a dáme kůru z pomeranče a poté nakrájený pomeranč. Povaříme a necháme vychladnout. Necháme roztopit nugát. Našleháme šlehačku a přidáme nugát. Poté naaranžujeme do misky