

# Zapečené pomeranče

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Pomeranč 6 ks
- Pomerančový likér 70 cl
- Cukr moučka 40 g
- Vejce 2 ks
- Cukr krupice 25 g
- Tvaroh 40 g
- Smetana ke šlehání, ušlehaná 100 g
- Hnědý cukr 4 lžíce

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Předehejte troubu na vysoký žár a nastavte ji do pozice gril.

Jeden pomeranč překrojte podélně na půlku, nakrájejte ho na plátky a uložte stranou.

Zbylé pomeranče vyfiletujte (zbavte bílých šlupiček) a dejte do mísy. Ze zbylých odřezků pomerančů vymačkejte do mísy šťávu.

Do mísy přidejte trochu moučkového cukru a polovinu připraveného likéru. Nechte marinovat několik minut.

Oddělte žloutky od bílků. Rozšlehejte žloutky s krupicovým cukrem a zbytkem moučkového cukru, přidejte krémový sýr nebo tvaroh a ušlehanou šlehačku. Vše společně promíchejte.

Bílky vyšlehejte do sněhu a ten zvolna zapracujte do vzniklého krému. Na závěr vmíchejte do krému zbytek pomerančového likéru.

Pomerančové filety rozdělte na 4 ohnivzdorné talíře nebo do mističek, navrch každého dejte krém a jednotlivé porce pod grilem rychle zapečte.

Na závěr každou porci zlehka pocukrujte hnědým cukrem, ozdobte plátkem pomeranče a ihned podávejte.