

Pomerančový dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Pomeranč 1 ks
- Pomerančový džus 1 ks
- Solamyl (bramborový škrob) 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Pomerančový likér 1 ks
- Šlehačka 1 ks
- Vlašské ořechy 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z pomerančů skrojíme kůru i se slupkou a vyřízneme filátka pomerančové dužniny. Pomerančový džus zahřejeme. V trošce studeného džusu rozmícháme Solamyl a vlijeme do teplého džusu, vznikne řidší omáčka. Ochutíme van. cukrem podle chuti. Chvilí povaříme a stále mícháme. Pak vlijeme likér, vložíme filátka z pomerančů a protřeseme (nemícháme, abychom nevytvořili kaši). Vychladíme. Servírujeme vychlazené ve skleněné misce s kopečkem šlehačky, posypeme hrubě sekanými ořechy (nemusí být).

Dobrá je taky kombinace pomerančů a grepů.