

Pomerančová poleva

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 0.5 kg
- pomerančová šťáva 1 l
- horká voda 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Pomeranče rozkrojíme a vymačkáme čerstvou šťávu. Množství záleží na šťavnatosti ovoce.

Pomerančovou šťávu přivedeme k varu, nalijeme do misky, kterou ponoříme do vodní lázně a poté pomalu vmícháváme cukr. Když se cukr rozpustí, zhruba 2 minuty povaříme. Vaření nijak neurychlujeme.

Hotovou pomerančovou polevou poléváme dort a necháme ztuhnout v lednici.