

Pomerančové kakao

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr 4 lžíce
- mléko 400 ml
- kakao 2 lžíce
- pomeranč 2 ks
- vejce 1 ks
- smetana 125 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Pomeranče omyjeme horkou vodou a kůru nastrouháme na jemném struhadle, poté vymačkáme šťávu.

Mléko dáme do hrnce a přivedeme k varu. Kakao rozmícháme se smetanou a přilijeme k mléku, společně necháme pár minut přejít varem.

Oddělíme žloutek od bílku (bílek nebudeme potřebovat). Žloutek rozkvedláme se třemi lžícemi cukru a pomerančovou šťávou. Poté postupně přiléváme horké kakao a hrnec odstavíme z plotny.

Šálky ozdobíme nastrouhanou pomerančovou kůrou s jednou lžící cukru - okraje šálek navlhčíme a protočíme ve směsi, vytvoří se nám ozdobný okraj. Poté do šálek nalijeme pomerančové kakao a

podáváme.