

Španělské želé s pomeranči

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Aromatické červené víno 400 ml
- Pískový cukr 3 lžíce
- Hřebíček 3 ks
- Skořice 0.5 ks
- Badyán 1 ks
- Bílá želatina 6 plátek
- Pomeranč 2 ks
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Čerstvá máta nebo meduňka 4 snítka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Svačina

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

Víno, cukr a koření svaříme asi 10 minut těsně pod bodem varu. Želatinu namočíme do studené vody a necháme změkhnout. Víno přecedíme a vymačkanou želatinu v něm rozpustíme. Vše necháme chladnout.

Pomeranče důkladně oloupeme a vykrájíme pouze čistou dužinu bez blanek. Nakrájíme na kousky a rozdělíme do menších misek, nejlépe mělkých skleniček na sekt. To vypadá slavnostně.

Když víno začne želírovat, nalijeme jej na pomeranče a dáme do lednice vychladit, nejméně na hodinu. Klidně do druhého dne.

Po ztuhnutí zdobíme ušlehanou smetanou a snítkou čerstvé máty nebo meduňky.