

Szybki krem pomarańczowy ze śmietanką

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny kremowy deser.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- skorka otarta z 1 pomarańczy -
- 1/4 litra soku wycisnietego z pomarańczy -
- 1/4 litra wody -
- 3,5 dag maki ziemniaczanej -
- 250 ml śmietanki kremówki -
- 10 dag cukru -
- kawałki pomarańczy do przybrania -

Etapy przyrządzania:

1. Śmietankę schładzamy. Wode zagotowujemy z cukrem i skorka pomarańczowa. Mąkę rozrabiamy z sokiem. Dodajemy do gotującej się wody i wszystko razem chwilę gotujemy. Zdejmujemy z ognia i ubijaczka do piany ubijamy tak długo, aż zupełnie wystygnie. Ubijamy śmietankę, 4 łyżki odkładamy do dekoracji, resztę dodajemy do deseru. Krem nakładamy do 4 pucharków, dekorujemy resztą śmietany i silnie schładzamy. Do kremu można dodać kawałki pomarańczy.

