

Italská pomerančová pěna



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 1

571 kalorií , **0 g** cukrů , **11 g** tuků , **12 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/italska-pomerancova-pena>

Příprava

Pomeranče rozkrojíme a vymačkáme. Do vymačkané pomerančové šťávy přidáme cukr moučku, želatinu a přivedeme k varu. Odstavíme z plamene a za občasného míchání necháme vychladnout. Mezitím cukr krystal a vaječné bílky ušleháme do husté pěny. Postupně důkladně zašleháme vychladnuté pomerančové želé. Vzniklou pomerančovou pěnu dáme před podáváním na 1 hodinu do mrazničky.

Ingredience

- 2 pomeranče
- 1 sáček čiré želatiny
- 2 vaječné bílky
- 60 g cukru krystalu
- 3 lžíce cukru moučky

Kategorie

Česká, Pomocné recepty

