Mus pomarańczowy

Na widelcu

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- śmietana słodka - 150 ml
- pomarańcza - 1 szt.
- białko - 1 szt.
- miód - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ścieram skórkę z pomarańczy.
Wyciskam z niej sok.

KROK 2: Ubijam śmietanę, dodaję do niej skórkę pomarańczy (zostawiam odrobinę do dekoracji)i miód, mieszam.
Dodaję sok z pomarańczy, mieszam.

KROK 3: Ubijam białko ze szczyptą soli na sztywną pianę. Delikatnie dodaję do pierwszej miski i mieszam łyżką.
Wierzch dekoruję skórką pomarańczy.
Odkładam do lodówki na 2 h :)