Nadziewane pomarańcze

Kinga Bajcar

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

Pomarańcze - 4 szt.
Śmietanka 36% Bio - 200 ml
Cukier z Agawy Bio - 200 g
Cukier waniliowy Bio - 1 opakowanie
Agar Bio - 2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomarańcze myjemy, a następnie przekrawamy na połówki. Z każdej połówki wydrążamy środek tak aby nie uszkodzić skórek.

KROK 2: Miąższ pomarańczowy miksujemy na jednolitą masę.

KROK 3: Następnie z całości odlewamy około 1/2 szklanki. Resztę zagotowujemy z połową cukru z Agawy który mamy.
Do odlanego miąższu z pomarańczy dodajemy jedną łyżeczkę Agaru Bio i mieszamy do całkowitego rozpuszczenia.
Dodajemy to do zagotowanego miąższu pomarańczowego.
Następnie wylewamy do połowy skórek z pomarańczy.

KROK 4: Ze śmietanki 36% odlewamy 50 ml. Następnie do tego dodajemy łyżeczkę Agaru Bio i mieszamy do całkowitego rozpuszczenia.

KROK 5: Pozostałą śmietankę zagotowujemy, dodajemy pozostały cukier z Agawy Bio i cały cukier waniliowy Bio.

KROK 6: Gdy się śmietanka zagotuje, ściągamy z "gazu" i dodajemy śmietankę z agarem. Mieszamy do całkowitego połączenia się. Tak jak poprzednio wylewamy do skórek

z pomarańczy na masę pomarańczową.

KROK 7: Odstawiamy do ostygnięcia i stężenia.
Jeżeli pozostanie nam i miąższ z pomarańczy
i śmietanka, możemy śmiało wylać to do
pucharków.
Gdy galaretki się zupełnie zetną, kroimy je
w cząstki i tak podajemy.
Smacznego :)