





Pomarańczowy mus z dyni i jabłek

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 łatwy

 10 porcji

Składniki:

dynia - 1 kg

jabłka - 1 kg

otarta skórka z pomarańczy - 2
łyżeczka

cukier - 7-8 łyżka

cukier waniliowy - 2 łyżeczka

sok pomarańczowy - 2/3 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię obrać, usunąć włóknisty miąższ, resztę pokroić w kostkę. jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na kawałki. Pomarańcze dokładnie umyć, sparzyć wrzącą wodą. Tarką o średnich oczkach zetrzeć skórkę a z pomarańczy wycisnąć sok.

KROK 2: Wszystkie przygotowane składniki włożyć do garnka, dodać sok, cukier, cukier waniliowy i gotować około 1 godziny.

KROK 3: Następnie zdjąć z ognia, zmiksować

KROK 4: Mus można gorący przełożyć do słoików, zakręcić zakrętki i pasteryzować lub odwrócić do góry dnem, odłożyć w chłodne miejsce. Wykorzystać do ciasta i deserów.