Suflet pomarańczowy

paulina2157

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

40 min

2 porcje

Składniki:

- pomarańcze - 2 szt.
- jajko - 2 szt.
- cukier waniliowy - 1 łyżka
- cukier puder - 1 łyżka
- cynamon - do smaku
- goździki mielone - do smaku
- mąka kukurydziana - 1 łyżka
- likier pomarańczowy - 1 kieliszek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomarańcze dobrze wyszorować i sparzyć wrzątkiem. Ściąć od góry kapelusze tak ok 1/3 owocu. Z kapeluszy zetrzeć skórkę pomarańczową. Z owoców wydrążyć miąższ nie uszkadzając przy tym skórki, miąższ przecisnąć przez sitko a otrzymany sok gotować na małym ogniu aż część odparuje i zostanie ok 4 łyżki. Białka ubić na pianę z 1 łyżką cukru pudru. Żółtka ubić na puch wraz z cukrem waniliowym dodać mąkę zimny już sok skórkę pomarańczową likier i szczyptę cynamonu i goździków wymieszać. Do żółtek dodać również pianę z białek i bardzo delikatnie wymieszać. Masę przełożyć do skórek pomarańczy i piec ok -12-15 minut w temp. 210 stopni. Podawać od razu po upieczeniu.