

Krem pomarańczowy



Autor: **kucharka-amatorka**
Przepisów: **534** Ocena: **8070**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 100 g masła
- 1 szkl. cukru pudru
- 2 jajka + 2 żółtka
- 1/2 szkl. soku z pomarańczy + skórka z 1 pomarańczy

Sposób przygotowania:

- 1 W rondelku rozpuścić masło i przestudzić. Po kilku minutach dodać cukier puder, sok z pomarańczy, żółtka i jajka. Starannie wszystko wymieszać trzepaczką do ubijania białek. Dodać umytą i sparzoną skórkę zdjętą z jednej pomarańczy. Rondelek postawić na małym gazie i cały czas mieszać. Krem szybko gęstnieje. Przełać go do szklanego naczynia i przestudzić. Trzeba też usunąć skórkę z pomarańczy.



Twoje notatki do przepisu: