



CREME DE NARANJA

Normatyw surowcowy:

- 2 pomarańcze
- 40g skrobi kukurydzianej
- 200g cukru
- 1 litr mleka
- 150ml śmietanki kremówki
- 320g filecików z pomarańczy



Źródło: https://www.tripadvisor.ie/LocationPhotoDirectLink-g187438-d1958668-i95806682-Restaurante_Zenart_Malaga_Costa_del_Sol_Province_of_Malaga_Andalucia.html

Sposób przygotowania:

2 pomarańcze obrać ze skórki tak, by powstały serpentyny. Usunąć białą warstwę ze skórki, która popsułaby późniejszy smak. Tak przygotowane skórki umieścić w garnku wraz z mlekiem i wstawić na mocno podkręcony gaz. Zaczekać, aż mleko się mocno zagotuje i dodać cukier. Po 5 minutach dodać też skrobię kukurydzianą i wymieszać. W momencie, w którym mleko zacznie widocznie gęstnieć, dodać śmietankę i gotować 7-10 minut. Przełożyć krem do naczynia, w którym chce się go podać i wstawić do lodówki na 10 minut. Po tym, jak krem stężeje – udekorować go porcją owoców leśnych.

RESTAURANTE CONTRAPUNTO LES ARTS

Joanna Dubert