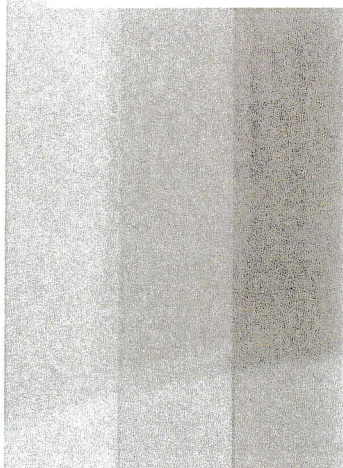


Icakuriren



Annons:



Foto: Anders Norrsell

Apelsinfromage

NYCKELORD

Frukt & bär Dessert Fest Fria från de fyra sädesslagen Övrigt

INGREDIENSER

6 portioner

- 2 apelsiner
- 4 gelatinblad
- 2 ägg
- 1 dl florsocker
- 2 dl vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

Pressa saften ur apelsinerna, spara skalhalvorna till dekorering. Blötlägg gelatinet i lite vatten. Dela äggen i gulor och vitor. Vispa samman gulor och socker vitt och pösigt. Vispa vitorna till hårt skum i en annan skål. Ta upp gelatinbladen och lös dem i lite av apelsinsaften. Blanda ner dem tillsammans med resten av apelsinsaften i äggulesmeten. Vispa grädden och vänd ner den i smeten. Vänd till sist ner äggvite-skummet. Fördela blandningen i vackra glas och ställ dem kallt cirka 2 timmar.

KOMMENTARER

Klassisk dessert, frisk och syrlig, perfekt efter en större måltid.

Tips! Dekorera gärna med smala skalstrimlor. Det ser proffsigt ut. Enklast om du använder ciseleringsjárn.



Icakuriren ägs av Forma Publishing Group AB. Fler webbplatser från Forma Publishing Group AB: Market.se, husohem.se och halsa.se.