

Pomerančový dezert

Kategorie: chlebová směs bílá bez lepku, Dorty a rolády

Tisk z webu: www.dovesfarm.cz

POMERANČOVÝ DEZERT

Přísady:

3 vejce

120 g Freee Chlebová směs bílá bez lepku

120 g krystalového cukru

3 lžic oleje

špetka soli

pomerančová kůra

Bílky šleháme s cukrem do hodně pevného sněhu, do kterého přidáváme postupně žloutek po žloutku a olej. Mouku, sůl a pomerančovou kůru zašleháme zlehka ručně metličkou. Pečeme cca při 180°C.

Náplň:

2 sáčky želatinového ztužovače Dr. Oetker

200 ml teplé vody (viz návod na ztužovači)

250 g tučného tvarohu ve vaničce

500 g bílého jogurtu

250 ml šlehačky ke šlehání 33 %

4 lžíce moučkového cukru (dle chuti)

Tvaroh, jogurt a cukr smícháme, do této směsi zašleháme vyšlehanou smetanu.

Ve vodě rozmícháme dle návodu želatinové ztužovače, do kterého ihned zašleháme tvarohovou směs. Rozetřeme na vystydlý korpus a necháme v ledničce ztuhnout. Povrch poklademe plátky pomeranče a polijeme červeným želé.

Želé:

2 sáčky červeného extra silného želé

120 g cukru

700 ml vody

šťáva z pomeranče

- želé promícháme s cukrem
- přilijeme vodu
- přivedeme k varu
- po 1 minutě odstavíme
- do chladnoucího roztoku vmícháme pomerančovou šťávu a nalijeme na povrch dezertu
- necháme opět ztuhnout v chladničce