

Krem pomarańczowo - orzechowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny deser!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 20 dag twarogu -
- 2 pomarańcze -
- sok i skórka otarta z połowy cytryny -
- 3 łyżki miodu -
- po łyżeczce posiekanych orzeszków pistacjowych, pestek pinii i orzechów laskowych -
- 2 łyżki płatków migdałowych -
- listki melisy i mandarynka do dekoracji -

Etapy przyrządzania:

1. Pomarańcze dokładnie wyszorować, sparzyć, osuszyć. Z jednej bardzo cienko obrać skórkę, drobno pokroić, wycisnąć sok, wymieszać z miodem, sokiem z skórki z cytryny, serkiem, posiekanymi orzechami, pestkami pinii i migdałami. Drugą pomarańczę obrać, pokroić w drobną kostkę, usunąć pestki, dodać do twarogu, wymieszać, lekko schłodzić.
Ułożyć w pucharkach, udekorować listkami melisy i cząstkami mandarynki.

