Krem jogurtowo-pomarańczowy

Przepis dodany przez użytkownika robaczek

Pycha

Czas przygotowania: 25 minut
Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- pomarańcze - 2-3 szt.
- jogurt naturalny - 2 szkl.
- sok z pomarańczy - 200 ml
- żelatyna - 1 1/2 łyżeczka(i)
- białko - 2 szt.
- cukier puder - 4 łyżka(i)
- kandyzowana skórka do przybrania -

Etapy przyrządzania:

1. Żelatynę rozpuszczamy w połowie soku pomarańczowego, podgrzewając na małym ogniu i ciągle mieszając. Jogurt łączymy z pozostałym sokiem. Pomarańcze dokładnie myjemy. Jedną z nich sparzamy, osuszamy i ocieramy z niej 1 łyżeczkę skórki. Owoce obieramy, oczyszczamy z białych błonek, dzielimy na cząstki i kroimy na małe kawałki. Sok z rozpuszczoną żelatyną mieszamy z jogurtem połączonym z pozostałym sokiem oraz ze skórką otartą z pomarańczy i kawałkami owoców. Wstawiamy do lodówki na 2 godz. Białka ubijamy na sztywną pianę ze szczyptą soli, dodając stopniowo cukier puder. Dodajemy porcjami do schłodzonego kremu i delikatnie mieszamy. Rozkładamy do pucharków i wstawiamy jeszcze na 1 godz. do lodówki. Podajemy przybrany kandyzowaną skórką pomarańczową, z biszkoptami.