

# Pomerančová pěna se skořicí

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

4 plátek	želatina
3 ks	vejce (žloutek zvlášť a bílek zvlášť)
4 lžíce	krupicový cukr
1 lžíce	nastrouhaná kůra z chemicky neošetřeného (bio) pomeranče
1/4 litru	pomerančová šťáva
1/2 ks	pokrájený pomeranč
	vanilkový cukr na ozdobu
	mletá skořice na ozdobu



## Postup přípravy

Plátky želatiny dáme nejprve nabobtnat podle návodu na obalu do trošky vlažné vody. Mezitím si ušleháme žloutky s cukrem, jemně nastrouhanou pomerančovou kůrou a několika lžícemi pomerančové šťávy. Nabobtnanou želatinu rozpustíme v další trošce vroucí pomerančové šťávy a spolu se zbylou pomerančovou šťávou smícháme s našlehanými žloutky. Na závěr si vyšleháme sníh z bílků a jemně jej vmícháme do připraveného krému. Rozdělíme do mističek a dáme ztuhnout do ledničky. Před podáváním ozdobíme pokrájenými kousky pomeranče, posypeme jemně mletou skořicí a vanilkovým cukrem. Vyzkoušejte například v kombinaci s pomerančovým kakaem.

**Poznámka:** Recept na naše **pomerančové kakao** naleznete [ZDE](#)