

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Arance alla panna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

4 arance
3 tuorli
150 g zucchero
3 cucchiai liquore all'arancia
4 fogli colla di pesce
100 g amarene sgocciolate
300 g panna montata.

PREPARAZIONE

- 1 Spremere le arance. Sbattere i tuorli a crema con lo zucchero e, quando sono spumosi, aggiungere il succo d'arancia, il liquore e la colla di pesce ammorbidita e strizzata. Amalgamare bene e far addensare a fuoco lento mescolando continuamente. Far raffreddare e unire al composto la panna. Versare in 4 coppe, guarnire con le amarene e tenere in frigo almeno tre ore prima di servire.