



У апельсина срезать полосками кожуру вместе с внешней пленкой. Вырезать мякоть, находящуюся между внутренними пленками, и сложить ее в миску. В ту же миску отжать сок из остатков апельсина. Повторить со вторым апельсином.

В сковороде разогреть сливочное масло, посыпать сахаром. Готовить 5 минут, затем добавить мякоть и сок апельсинов. Готовить, помешивая, до образования жидкой карамельной массы. Влить сливки, перемешать и снять с огня. Дать остыть. Понемногу, непрерывно помешивая, добавить апельсиново-сливочную смесь в рикотту.

Полученную массу уложить в пасочницу (или пасочницы), поместить в холодильник до полного застывания на 1,5 - 2 ч, а лучше на ночь. Подать, посыпав сахарной пудрой через сито.

Что нужно:

- сыр Рикотта - 400 г
- апельсин - 2 шт.
- масло сливочное - 50 г
- сахар - 1 стакан
- сливки жирностью 20% - 100 мл
- пудра сахарная



У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - [ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ](#)

Источник: supersadovnik.ru