

ingrediënten (voor 6 personen)



- 6 grote sinaasappelen
- 1 pakje gelatine poeder met sinaasappelsmaak
- 1 1/2 dl room
- 1 eiwit.

Voor de garnering
blaadjes munt

Bereiden

Snijd een kappje van elke sinaasappel (niet aan de kant van het kroontje) Snijd het vruchtvlees voorzichtig uit de sinaasappel en wrijf het door een zeef Meet de hoeveelheid sinaasappelsap die overblijft en doe het in een kom. Vul de gemeten hoeveelheid sap aan met water tot een totaal van 4 1/2 dl maar vermeng het water niet met het sap. (houd het dus apart) Maak het water lekker warm, los de gelatine erin op, laat het wat afkoelen en giet het bij het sinaasappelsap. Door het sinaasappelsap niet te verwarmen blijft namelijk de vitamine C behouden. !!!! Klop de room erdoor als het mengsel begint op te stijven en ga door met kloppen tot het mengsel schuimig is. Klop de eiwit heel stijf en schep het door het room-gelatine mengsel. Schep het mengsel in de sinaasappel bakjes en garneer ze met een munt blaadje op een schaal.