

Narancsos piskóta

desszert

Hozzávalók:

- 20 dkg babapiskóta
- 20 dkg porcukor
- 2 dl tejföl
- 1 db narancs leve és reszelt héja
- 2 db fölszeletelt narancs
- 2 dl kemény habbá vert tejszín

Elkészítés:

- ▶ A babapiskótát kis darabokra tördeljük és üvegtálba rakjuk.
- ▶ A porcukrot simára keverjük a tejföllel és belefacsarjuk a narancs levét, majd hozzáadjuk a lereszelt héját is és belekeverjük a kemény tejszín.
- ▶ Ehhez a masszához aztán óvatosan hozzáadagoljuk a narancsdarabkákat, majd az egészet a piskótára öntjük és összekeverjük.
- ▶ Hűtőszekrénybe állni hagyjuk legalább fél napig, hogy a piskóta megszívhasza magát.

