



## **CREMA ALL'ARANCIA**

### **Ingredienti per 6 persone:**

- 125 ml. di succo d'arancia rossa, 1 cucchiaio di scorza d'arancia grattugiata, 4 tuorli, 120 g. di zucchero, 15 grammi di gelatina, 3 dl. di latte, 2,5 dl. di panna fresca, 50 cl. di Grand Marnier.

### **Preparazione:**

- Ammollate la gelatina nel succo d'arancia.
- Sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.
- Scaldate il latte e la scorza d'arancia grattugiata e unitelo a filo al composto di uova, mescolando. Rimettete sul fuoco e mescolate fino a quando la crema vela il cucchiaio, senza farla bollire.
- Unite la gelatina e il succo d'arancia, mescolate finché è sciolta e lasciate intiepidire.
- Montate la panna e incorporatela delicatamente alla crema.
- Suddividete il composto negli stampini spennellati con il Grand Marnier e mettete in frigorifero a rapprendere.
- Servite con caramello all'arancia o crema inglese.