



Продукти за портокаловата купа:

1 портокал  
1/2 ч.ч. захар  
1/2 ч.ч. вода

### **Начин на приготвяне:**

Кипва се водата със захарта. Вари се около 5 минути, като периодично се разбърква. Охлажда се леко. В сиропа се потапят едно по едно нарязаните на възможно най-тънки кръгове портокал. Подреждат се плътно по вътрешните стени на подходящ съд/купичка/, които са постлани предварително с фолио или найлон. Покриват се и наредените вече портокали. Поставя се във фризер или хладилна камера за няколко часа.

### **Продукти за муса:**

250 гр маскарпоне /рикота, крема сирене или извара/  
50 мл прясно мляко  
50 мл ликьор кафе/бренди или силно кафе/ (замених с портокалов сок)  
2 ч.л. разтворимо кафе  
1 ч.л. екстракт от ванилия  
100 гр захар  
2 белтъка  
1 ч.л. кора от портокал

### **Начин на приготвяне:**

Разтворете кафето в топлото мляко.

С миксер разбийте маскарпонето със захарта, ваниловия екстракт и ликьора.

Прибавете кафето.

Разбийте на пяна белтъците и внимателно ги прибавете към останалата смес. Накрая се прибавя и портокаловата кора.

Разделете сместа в чаши и оставете поне 40 минути в хладилника.