



Продукти за 4 порции:

200 мл прясно мляко

200 мл сметана

4 листа желатин

3 с.л. [портокалов ликьор](#)

80 гр бял шоколад

За карамеления сос:

100 гр пудра захар

100 мл сметана

2 с.л. мед

сока от 1 портокал

Начин на приготвяне:

Накиснете желатина според указанията на опаковката.

Загрейте сметаната и млякото до кипене, отстранете от огъня.

Прибавете парчетата шоколад и желатина, разбъркайте до разтварянето им.

Накрая прибавете ликьора, разбъркайте и разпределете сместа в 4 чаши с обем 150 мл.

Охладете за минимум 3 часа, най-добре за нощ в хладилника.

Карамелизирайте захарта, прибавете горещата сметана, меда и накрая портокаловия сок, разбъркайте.

Охладете соса и поднесете с него крема.

