



Продукти за 3 броя:

150 мл сметана 30%

1 яйчен белтък

4 с.л. захар

1 ч.л. ванилов екстракт
1 с.л. настъргана портокалова кора

Бадемов гриляжа:

1/2 ч.ч. захар за карамела
1/2 ч.ч. бланширани бадеми

За декорация:

150 мл сметана 30%
1 с.л. захар
3 големи фунийки за сладолед
цветни перли

Начин на приготвяне:

В отделни купи разбийте до устойчиви върхове сметаната и белтъка.
Постепенно прибавете към всяка по 2 с.л. захар.
Смесете ги внимателно, добавете ваниловия екстракт и портокаловата кора.
Запечете на сух тиган леко бадемите.
Карамелизирайте захарта, добавете бадемите, разбъркайте.
Разстелете сместа върху хартия за печене да се охлади напълно.
Счукайте в хаванче или смелете в блендер на дребно сместа.
Добавете го към останалата смес, разбъркайте внимателно.
Изравнете откъм широката част фунийките за сладолед така, че да могат да стоят стабилно при обръщането им.
Напълнете ги със сладоледената смес.
Оставете ги за няколко часа във фризера докато замръзнат.
Разбийте сметаната със захарта за декорация и украсете елхичките с перли.
Замразете отново и съхранявайте до поднасянето им във фризера.

* Оригиналната рецепта е на [Йоли](#)



Eva Toneva