



Sinaasappelboter met cakeje *mantequilla de naranja*

Voor 12 personen

5 el vers sinaasappelsap, 1 ½ theelepel fijn geraspte sinaasappelschil, 80 gr basterdsuiker, 100 gr boter, 6 eidooiers losgeklopt

Bereiding

Verwarm het sinaasappelsap, de sinaasappelschil, de suiker en de boter in een steelpan op matig vuur. Roer tot de suiker volledig is opgelost. Neem de pan van het vuur en roer de eidooiers erdoor. Meng alles goed. Zet de pan terug op een heel laag pitje en blijf ongeveer 8 min roeren totdat de massa dik is en glanzend is en op de bolle kant van lepel blijft hangen, laat het mengsel niet aan de kook komen, anders gaat het schiften. Laat het mengsel afkoelen. Dek het af en zet tot gebruik in de ijskast.

Bereiden

Snijd de cakejes horizontaal doormidden en smeer er wat boter tussen.
Versier met wat poedersuiker
Serveer met een bolletje vanille ijs, een glaasje Grand Marnier en/of vruchtjes (frambozen, bramen, bessen)

