

Для того чтобы приготовить этот напиток нужно взять 2 апельсина, 1 л молока, 4 яичных желтка, 70 г меда, 50 г сахара, 120 г картофельного крахмала. Необходимо срезать тонкий слой цедры с 1 апельсина и выжать из него сок. Вторым апельсином следует нарезать кружочками, посыпать сахаром и залить выжатым соком. Затем, закрыв посуду крышкой, поставить в холодное место. Взять яичный желток и хорошо смешать с медом. Подготовленное молоко смешать с апельсиновой цедрой и довести до кипения. Потом смешать с массой из яичного желтка и разведенным в холодном молоке крахмалом. Помешивая, кисель нужно прогреть, но до кипения не доводить. Приготовленный кисель вылить в мелкую посуду. Когда апельсиновый кисель остынет, нужно воткнуть в него ломтики засахаренного апельсина. Готовый охлажденный кисель нужно подавать с оставшимся апельсиновым соком.