**Bevroren sinaasappel**

sinaasappelen
kristalsuiker
citroen
ei

*Sinaasappelroomijs:*
3 eigelen
100 gr cassonadesuiker
1 zakje vanillesuiker
20 cl volle melk
15 cl sinaasappelsap
scheutje citroensap
10 cl Grand Marnier
volle room

Halveer de appelsienen, maak ze leeg en zet ze in de diepvries. Snijd je de hoedjes af van de rest van de sinaasappelen, één voor elke af te werken vrucht. Vries ook de hoedjes in.

Maak een suikersiroop. Maak daarna een mengsel met als verhouding 45 cl sinaasappelsiroop, 25 cl versgeperst appelsiensap, het sap van ½ citroen en een bijna stijfgeklopt eiwit.

Giet de bereiding in de ijsmachine en zet die op sorbetstand.

Vul de bevroren sinaasappelen met de sorbet, zet er een hoedje op en laat ze opstijven in de diepvriezer.

**Variant**: bevroren sinaasappelen gevuld met sinaasappelroomijs.

**Maak het ijs**: klop de eigelen met de suikers wit. Voeg al roerend de melk toe, vermengd met sinaasappelsap, citroensap en likeur. Voeg de zeste van een onbespoten sinaasappel toe. Klop de slagroom tot bijna stijf.

Vermeng beide bereidingen en giet de substantie in de ijsmachine.

Vul de bevroren vruchten met ijs en zet terug in de diepvries tot gebruik. Werk af met een toefje slagroom.