

Pascha



Trudność: 🍴🍴🍴🍴🍴

Czas przygotowania: 20min , Czas gotowania: 0min

Całkowity czas: 20min , Porcja: 4

0 Kalorii , **0 g** Cukrów , **0 g** Tłuszczy , **0 g** Białek

Autor: Czerwona.Papryczka

Link: <https://srecepty.pl/pascha>

Przygotowanie

Migdały i orzechy sparzyć, obrać ze skórki i drobno pokroić. Rodzynki sparzyć, osączyć. Ser zmielić, rozdrobnić, utrzeć z masłem i cukrem na puszystą masę. Stale ucierając dodawać żółtka, cukier waniliowy i na samym końcu bakalie. Gęste sito wyłożyć gazą i wypełnić masą serową. Sitko położyć w rondlu, aby spłynął nadmiar płynu. Masę obciążyć deseczką i wstawić do lodówki na dobę. Paschę przełożyć na półmisek, przybrać kandyzowanymi owocami.

Składniki

- ✓ 1 kg białego tłustego sera
- ✓ 1/2 kostki masła
- ✓ 5 żółtek ugotowanych na twardo
- ✓ 1 szklanka cukru
- ✓ 1 opakowanie cukru waniliowego
- ✓ 100 ml śmietany
- ✓ 1 garść migdałów
- ✓ 1 garść rodzynek
- ✓ 1 garść orzechów włoskich
- ✓ 1 garść skórki pomarańczowej
- ✓ kandyzowane owoce

Kategorie

Zwykły dzień, Polska, Całoroczne, Tańsze, Owoce, Produkty mleczne i jaja, Pokarmy na każdy dzień, Rodzina, Desery, Słodyczne