

Wielkanocna Pascha

Przepis dodany przez użytkownika agusia

Apetyczna i tradycyjna pascha wielkanocna.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ser biały trzy krotnie mielony - 1 kg
- margaryna - 10 dag
- śmietana kremówka - 1/2 szkl.
- cukier - 40 dag
- cukier waniliowy - 1 szt.
- żółtka - 6 szt.
- bakalie - 30 dag
- żelatyna - 2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Margarynę utrzeć do białości, po czym ucierać nadal , dodając ser, ubite żółtka, śmietankę i cukier wanilinowy. Kiedy masa serowa będzie już jednolita, starannie wymieszać ją z przygotowanymi bakaliami i przestudzoną żelatyną .Po czym przełożyć do dużej tortownicy wcześniej wysmarowanej , a jej bok obsypać posiekanymi orzechami i płatkami migdałowymi.
- 2.** Masę serową przykryć spodem tortownicy wysmarowanym Kasię i obciążyć czymś ciężkim . Paschę wstawić do lodówki, by zastygła. Najlepiej trzymać ją w lodówce przez całą noc. Kiedy zastygnie należy delikatnie okroić nożem brzeg paschy i usunąć blaszki tortownicy . Wierzch ciasta udekorować można cząstkami brzoskwiń , mandarynek , wiśniami oraz startą czekoladą.