

Pascha

Przepis dodany przez użytkownika ds



Smakołyk z bakaliami na Wielkanocny stół

Czas przygotowania: 90 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mleko - 2 l
- kwaśna smietana - 1 szkl.
- jaja - 6 szt.
- masło - 1 kostka(i)
- cukier puder - niepełna szkl.
- bakalie (rodzynki, orzechy, morele, skórka z pomarańczy, gruszka, figi, wiśnie kandyzowane) - duża
- czekolada - 1/2 tabliczki

Przydatne akcesoria:

Mikser, miska, tortownica lub inna forma

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mleko zagotować, pod koniec wlać rozmaconą kwaśną smietanę. Dodajemy po jednym jajku stale mieszając. Ogrzewamy na małym ogniu do uzyskania konsystencji sera. Następnie odcedzamy ser na durszlaku.
- 2.** Ucieramy kostkę masła z cukrem pudrem. Stopniowo dodajemy odcedzony i ostudzony ser. Mieszamy do uzyskania jednolitej masy.
- 3.** Do gotowej masy dodajemy czekoladę (najlepiej gorzką) i bakalie pokrojone w drobną kostkę. Wszystko przekładamy do wybranej formy. Schładzamy przez 12h.

Jak podawać?

Paschę możemy zrobić na biszkopcie i zalać galaretką.

Uwagi:

Paschę należy schłodzić i przechowywać w lodówce.