

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 rozmąconą kwaśną śmietanę. 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. Mieszymy 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.