

Pascha wielkanocna

BARBARA11561



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser biały	1/2 kg
żółtka	5 szt
masło	100 gram
śmietana 18 proc	1 szkl
cukier puder	100 gram
cukier wanilinowy	1 szt
orzechy	1/2 szkl
rodzynki	1/2 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do zmielonego sera dodać żółtka, masło i śmietanę, wszystko wymieszać na gładką masę. Masę przełożyć do garnka i na małym ogniu, stale mieszając podgrzewać ok. 15 minut, aż masa zgęstnieje. Stale mieszając dodać cukier puder i cukier wanilinowy. Na koniec dodać orzechy, rodzynki i wymieszać. Masę przełożyć na sito, wyłożone płócienną serwetką, poczekać aż wystygnie i odcisnąć nadmiar serwatki. Gotową zawinąć w serwetkę i wstawić do lodówki aż całkowicie wystygnie.