

Pascha



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

serki homogenizowane(waniliowe)	2
żółtko jajek	3
cukier puder	1 łyżka
pokrojona skórka pomarańczy	1 łyżka
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć w makutrze z cukrem pudrem, połączyć z serkami, dodać rodzynki i skórę pomarańczy. Żelatynę rozpuścić w 1 łyżce zimnej wody i wstawić kubek do wrzątku na kilka minut. Gdy żelatyna się rozpuści, dodajemy do niej 2 łyżki masy i mieszamy. Żelatynę z wymieszaną masą wlewamy do pozostałej masy i mieszamy. Całość dajemy do salaterki i odstawiamy na dwie godziny do lodówki. Można przybrać wiśniami lub innymi owocami.