

Pascha owocowa



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kg drobnych mandarynek	0,5
szkl. cukru (szklanka pojemności 250ml)	1
łyżeczka ekstraktu waniliowego	1
z połowy cytryny	sok
połówki brzoskwiń z kompotu	3-4
łyżeczki żelatyny (+ 100ml gorącej wody)	4
op. galaretki w proszku o smaku pomarańczowym (+ 400 ml gorącej wody)	1
jajko	1 duże
ser biały twarogowy	0,5-0,75 (tłusty)
oliwa	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Misę lub dość głęboką salaterkę smarujemy wewnątrz cieniutko olejem i wykładamy dokładnie folią spożywczą (taką przeźroczystą) - końce folii powinny wystawać poza krawędź misy. Mandarynki dokładnie myjemy, obieramy ze skórki i z białych włókienek, kroimy poziomo na plasterki 2-3 mm. Wykładamy nimi dno i boki salaterki - trzeba zrobić to dokładnie, jeden plasterzek przy drugim. Część można pokroić na mniejsze kawałki i uzupełnić "dziurki" między większymi plasterkami. Owoc granatu myjemy i wydobywamy pestki. Brzoskwinie kroimy w drobną kostkę. Ser musimy mielić - ten z wiaderka jest w/g mnie zbyt rzadki do tego deseru. Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie. Jajko ucieramy z cukrem na puszystą masę. Ucierając dodajemy po łyżce twarogu. Na koniec dodajemy wanilię, sok z cytryny, brzoskwinie i połowę pestek granatu, mieszamy. Wlewamy przestudzoną żelatynę, mieszamy ponownie i tężejącą masę wlewamy delikatnie do salaterki - ostrożnie, żeby nie zepsuć ścianek z mandarynek. Misę odstawiamy do lodówki na kilka godzin aby całość dokładnie zastygła. Kiedy deser stężeje do wierzchu przykładamy talerz, na którym będziemy podawać paschę, i przytrzymując go z jednej strony a misę z drugiej, energicznie odwracamy tak aby talerz znalazł się na dole, pod wierzchem salaterki. Naczynie zdejmujemy bez trudu bo było wyłożone folią. Folię usuwamy bardzo delikatnie aby nie popsuć wzoru z owoców. Galaretkę pomarańczową rozpuszczamy w gorącej wodzie i studzimy a gdy zacznie tężeć polewamy 2;3-krotnie wierzch paschy - po każdym polaniu odstawiamy deser do lodówki aby warstwa galaretki zastygła. Na pewno część galaretki nam zostanie więc odstawmy ją do całkowitego zastudzenia a potem pokrojmy w kostkę. Paschę podajemy dobrze schłodzoną, przybraną galaretką i resztą pestek granatu.