

pascha



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser biały	1 kg
masło	12 dag
jajko	5
kwaśna śmietana	250 ml
rodzynki	1 garść
cukier	20 dag
skórka pomarańczowa	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser biały zmielić przez maszynkę 3 razy. W rondelku roztopić masło. Dodać 5 jaj, śmietanę i ser. Cały czas mieszać i gotować na wolnym ogniu. Kiedy w masie pojawią się pęcherzyki powietrza zdjąć rondel z ognia. Ostudzić. Do letniej masy dodać rodzyнки, skórkę oraz cukier lub zapach. delikatnie wymieszać. Następnie formę do paschy wypełnić zmoczoną gazą i napęłnić masą. Formę kilka razy uderzyć w stół i przykryć talerzem i postawić do góry nogami. Schładzać ok. 24 godzin.