

Pascha



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

biały ser	1/2 kg
żółtka jaj	3
masło	10 dag
cukier	15 dag
śmietana kremówka	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser przecisnąć przez praskę. Żółtka utrzeć z cukrem i śmietanką. Ogrzać masę w garnuszku jednak nie doprowadzić do zagotowania. Następnie dodać masło, ser i cukier waniliowy. Wszystko dokładnie wymieszać. Przełóż masę do sitka wyłożonego gazą i nakryj. Można czymś obciążyć. Pozostawić w chłodnym miejscu na kilka godzin. Gdy odcieknie serwatka wyłożyć na talerzyk i ozdobić według upodobania.