

## Pascha z kandyzowanymi wiśniami



**ALLICE**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| <b>twaróg</b>             | 1 kg   |
| <b>jajko</b>              | 3 szt  |
| <b>masło</b>              | 15 dkg |
| <b>śmietanka 22%</b>      | 1 szkl |
| <b>cukier puder</b>       | 20 dkg |
| <b>wiśnie kandyzowane</b> | 30 dkg |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twaróg zmielic. Jaja utrzeć z cukrem, dodać śmietanę. Wstawić do kąpieli wodnej i podgrzewać mieszając, aż masa zgęstnieje. Zdjąć z ognia, dodać masło, twaróg i wiśnie. Delikatnie i dokładnie wymieszać. Masę przełożyć do formy w kształcie babki i wstawić na noc do lodówki. Ostrożnie wyjąć z formy i do czasu podania przechowywać w lodówce.