Pascha wielkanocna

data aktualizacji: 2020.04.13 autor: Redakcja



Składniki: 1 kg tłustego twarogu, 10 dag masła, 1/2 szklanki śmietanki kremówki, 6 żółtek, 40 dag cukru pudru, cukier waniliowy lub esencja zapachowa, 30 dag bakalii (mogą też być owoce suszone lub owoce z syropu).

Sposób przygotowania: Przygotować bakalie: namoczyć, osączyć, posiekać. Ser przepuścić przez maszynkę. Żółtka ubić z cukrem na puszystą masę. Masło rozetrzeć w misce. Stopniowo dodawać ser, żółtka z cukrem, śmietankę, przesianą wanilię lub cukier waniliowy, starannie masę ucierając. Dodać bakalie, wymieszać. Durszlak lub sito umieścić w rondlu, wyłożyć czystą podwójnie złożoną gazą, napełnić masą serową i mocno związać końce gazy. Masę przykryć nieco mniejszym talerzykiem i obciążyć 2 kg ciężarkiem. Po 2 - 3 godzinach babkę delikatnie wyjąć i wyłożyć na większy okrągły talerzyk, przybrać bakaliami i podawać zaraz po przyrządzeniu. Przechowywać w lodówce.

Źródło: https://rawa.eglos.pl/aktualnosci/item/35276-pascha-wielkanocna