

# Pascha

## Składniki

Farsz:

- 2 l mleka 3,2%
- 250 ml gęstej kwaśnej śmietany 18%
- 8 jajek
- 1 kostka masła
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 2 cytryny
- 1 szklanka dodatków owocowych (kandyzowane skórki pomarańczy, suszone morele, rodzynki sułtańskie lub inne)

## Przygotowanie

Mleko ze śmietaną i jajkami dokładnie mieszamy i podgrzewamy na małym ogniu, aż do rozwarstwienia się serwatki i powstania „sera”. Osobno ucieramy kostkę masła z cukrem i sokiem z dwóch cytryn oraz ekstraktem z wanilii. Do utartej masy małymi porcjami dodajemy odcedzony „ser”, cały czas delikatnie mieszając. Wrzucamy owocowe dodatki i mieszamy. Miseczkę wykładamy białą, koronkową serwetką, przekładamy na nią masę i schładzamy co najmniej 12 godzin. Następnie przewracamy miseczkę i delikatnie zdejmujemy serwetkę, aby zachować jej wzór.

## Lista zakupów

[Śmietana 18% bio Organic Farma Zdrowia](#)

[Gramatura: 200 gram](#)

[Cena 4,99 zł](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)

[Masło ekstra osełka bio Organic Farma Zdrowia](#)

[Gramatura: 170 gram](#)

[Cena 8,99 zł](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)

[Skórka pomarańczowa kandyzowana bio Leckers](#)

[Gramatura: 100 gram](#)

[Cena 10,99 zł](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)

[Morele bio Organic Farma Zdrowia](#)

[Gramatura: 200 gram](#)

[Cena 9,90 zł](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)

