

Pascha

Wielkanocna pascha

Przepis od:

"Slow Life z widokiem na Śnieżkę, czyli Polna Zdrój"

Zdjęcie:

"Slow Life z widokiem na Śnieżkę, czyli Polna Zdrój"

Czas przygotowania:

20 min

Czas chłodzenia:

min. 12 godzin

[Pobierz/wydrukuj pdf](#)

[Wyślij przepis mailem](#)

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](#)

IDŹ DO SKLEPU

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

[Gramatura: 170 gram](#)

IDŹ DO SKLEPU

[Skórka pomarańczowa kandyzowana bio Leckers](#)

[Gramatura: 100 gram](#)

IDŹ DO SKLEPU

[Morele bio Organic Farma Zdrowia](#)

[Gramatura: 200 gram](#)

IDŹ DO SKLEPU

Polecane dla Ciebie

Spring rolls z kimchi ZOBACZ

Szaszłyki z kurczaka i brzoskwini z sosem borówkowym ZOBACZ

Vege szaszłyki z tofu ZOBACZ

Mazurek chałwowo-porzeczkowy ZOBACZ