
PASCHA

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1526 razy.

40 dag świeżego sera,
3 żółtka,
25 dag masła,
12 dag cukru pudru,
1 laska wanilii,
10 dag rodzyneków,
1/4 l śmietanki kremowej,
5 dag skórki cytrynowej,
szczypta soli,
konfitura do przybrania.

Utrzeć lub zemleć ser i stale ucierając, dodawać pozostałe składniki w określonej kolejności: masło (małymi porcjami), po jednym żółtku, cukier, wanilię, sól i śmietankę. Gdy masa stanie się jednolita, dodać rodzynek i posiekaną skórkę z cytryny. Masę włożyć do woreczka z muslinu i powiesić w chłodnym miejscu na 10-12 godzin. Przed podaniem przybrać konfiturą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD