

---

# PASCHA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1509 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 muszliny i powiesić w chłodnym miejscu na 10-12 godzin. Przed podaniem przybrać konfiturą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD