
Pascha malinowa

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1235 razy.

50 dag świeżego
tłustego
słodkiego twarogu
25 dag konfitur malinowych (nie dżemu)
pół kostki masła
pół szklanki cukru pudru
2 żółtka i 1 całe jajko
szklanka świeżej gęstej śmietany

Twaróg przepuścić dwukrotnie przez maszynkę, dodać osączone konfitury i całość przetrzeć przez nylonowe sito. Masło utrzeć z cukrem na puszystą masę, w czasie ucierania dodawać żółtka i surowe jajko (powinny być bardzo świeże). Do utartego masła dodać następnie masę malinowo-twarogową i śmietanę. Całość jeszcze utrzeć na jednolity, idealnie gładki krem. Następnie przełożyć go do podwójnie lub poczwórnice złożonej, lnianej serwetki, zawinąć i obciążyć ciężarkami, najlepiej na całą noc. Nazajutrz serwetkę odwinąć. Podawać paschę ochłodzoną i udekorowaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD