
"PASCHA"

Dodano: 2010-03-27 10:38:08

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2284 razy.

700 g białego sera
80 g masła
60 g cukru
30 g skórki pomarańczowej
3 żółtka
100 g bitej śmietany
100 g rodzynek
30 ml likieru cointreau

Ser biały utrzyj z połową cukru i masłem. Następnie dodaj bitą śmietaną. Żółtka i pozostałą część cukru podgrzej na parze i dodaj do masy serowej. Dorzuć do niej namoczone rodzyнки, skórkę pomarańczową, płatki migdałowe, wlej likier. Masę przełóż do formy i odstaw na 12 godzin do lodówki.

Nadesłał: <wenus.wenus1@wp.pl>