
Pascha wielkanocna z bakaliami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3950 razy.

1 kg tłustego twarogu,

10 dag masła,

1/2 szklanki śmietanki kremówki,

6 żółtek,

40 dag (2 szklanki) cukru pudru,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

30 dag bakalii (mogą też być owoce suszone lub owoce z syropu).

Przygotować bakalie: namoczyć , osączyć , posiekać . Ser przepuścić przez maszynkę. Żółtka ubić z cukrem na puszystą masę. Masło rozetrzeć w misce. Stopniowo dodawać ser, żółtka z cukrem, śmietankę, przesianą wanilię lub cukier waniliowy, starannie masę ucierając. Dodać bakalie, wymieszać . Durszlak lub sito umieścić w rondlu, wyłożyć czystą podwójnie złożoną gazą, napełnić masą serową i mocno związać końce gazy. Masę przykryć nieco mniejszym talerzykiem i obciążyć 2 kg cięż arkiem. Po 2-3 godzinach babkę delikatnie wyjąć i wyłożyć na większy okrągły talerzyk, przybrać bakaliami i podawać zaraz po przyrządzeniu. Przechowywać w lodówce.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>