
Pascha

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2865 razy.

Porcja dla 8-10 osob. Czas przygotow. 25 godz.

800 g swiezego twarozku,

4 zoltka,

300 g cukru,

200 g smietanki kremowki,

200 g masla,

100 g drobno posiekanych owocow kandyzowanych,

100 g obranych i drobno posiekanych slodkich migdalow,

100 g wymoczonych i odcisnietych rodzynekow,

drobno posiekana skorka z 1 cytryny

1/2 drobno posiekanej laski wanilii.

Przybranie:

50 g wisni z konfitury,

50 g kandyzowanej anzeliki,

50 g kandyzowanej cykaty.

1. Swiezy twarog umiescic w gestym muslinowym woreczku i zawiesic w chlodnym

miejscu na 12 godz., by odsaczyl sie nadmiar serwatki, po czym dwukrotnie

przefasowac przez geste sito.

2. Zoltka utrzec z cukrem na jasna, pulchna mase, dodac smietanke i stale mieszajac, ogrzewac na bardzo malym ogniu do temp. 80°C. Dodac maslo, twarog,

kandyzowane owoce, rodzynki, migdaly, skorke cytrynowa i wanilie. Bardzo

starannie wymieszac.

3. Dno i scianki specjalnej, dziurkowanej formy (mozna tez uzyc zwyklej donicy)

wylozyc 2-3 warstwami gestego muslinu. Przelozyc do niej uzyskana mase serowa i wstawic do wiekszego naczynia, do ktorego odciekac bedzie serwatka i

umiescic na 12 godz w lodowce.

4. Po calkowitym odsaczeniu serwatki, pasche wyjac ostroznie z formy, zdjac

muslin. Przybrac wisniami z konfitury, kawaleczkami kandyzowanej anzeliki i

cykaty.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 84.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)