





# Czekoladowa pascha

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

## Składniki:

### masa serowa:

- gęsty twaróg sernikowy - 800 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 200 gramów
- ugotowane na twardo żółtka - 5 sztuk
- cukier puder - 200 gramów
- gorzka czekolada - 100 gramów
- kakao - 1 łyżka
- złote rodzyнки - 100 gramów
- suszona morela - 100 gramów
- biała czekolada - 100 gramów

### wierzch:

- polewa z białej czekolady - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Kasię roztop w rondelku razem z czekoladą, dodaj kakao i dokładnie wymieszaj.
2. Masę przelej do miski, dodaj cukier puder, przetarte przez sito żółtka jaj i ser, wymieszaj wszystko mikserem.
3. Białą czekoladę zetrzyj na tarce, morele pokrój w kostkę. Czekoladę i bakalie dodaj do masy i wymieszaj.
4. Miskę wyłóż podwójnie złożoną gazą i włóż do niej przygotowaną masę. Odstaw do lodówki najlepiej na całą noc. Polewę rozpuść w kąpielu wodnej, wylej na papier do pieczenia i odłóż do lodówki.
5. Paschę ułóż na paterze, wyjmij z foremki, usuń gazę. Stwardniałą polewę połam na kawałki i udekoruj paschę. (Kawałki polewy możesz przykleić do paschy smarując je odrobiną rozpuszczonej polewy.)

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)