





przepisy.pl

Czekoladowa pascha



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- twaróg sernikowy - 1 kilogram
- żółtka (L) - 4 sztuki
- cukier puder - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 250 gramów
- rodzynki - 100 gramów
- kandyzowana skórka pomarańczy - 100 gramów
- gorzka czekolada - 100 gramów
- mleko - 50 mililitrów
- gorzka czekolada na wiórki - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię utrzyj z cukrem pudrem na puch. Ciągłe ucierając dodaj po 1 żółtka.
2. Do otrzymanej masy dodaj twaróg i dokładnie wymieszaj. Czekoladę rozpuść w kąpeli wodnej, a następnie wymieszaj z ciepłym mlekiem.
3. Do masy serowej dodaj rozpuszczoną czekoladę, rodzynki i kandyzowaną skórkę pomarańczową.
4. Sito lub durszlak wyłóż podwójnie złożoną gazą i włóż do środka przygotowaną masę, zawiń na wierzch gazę i obciąż. Ustaw tak by wyciekający płyn nie stykał się z paschą.
5. Całość odstaw na noc do lodówki. Rano wyłóż paschę na talerzyk i usuń gazę.
6. Czekoladę rozpuść w kąpeli wodnej i wylej na schłodzoną kamienną deskę lub paterę. Gdy czekolada zastygnie szerokim nożem lub kuchenną szpachelką zetnij z czekolady wiórki. Wiórkami udekoruj paschę.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl