





przepisy.pl

Pascha bakaliowo-czekoladowa



 45 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- twaróg tłusty - 1 kilogram
- cukier - 250 gramów
- żółtka - 4 sztuki
- śmietanka 30% - 200 mililitrów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- skórka kandyzowana - 100 gramów
- rodzynki - 100 gramów
- czekolada gorzka - 1 opakowanie
- czekolada biała - 100 gramów
- żelatyna - 1 łyżka
- bakalie - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. W garnku utrzyj żółtka z cukrem, cukrem wanilinowym i 1/2 śmietanki. Ustaw garnek w kąpielii wodnej i ubijaj, ciągle mieszając, aż masa zacznie gęstnieć.
2. Miękką Kasię utrzyj w misce dodając partiami ser i masę jajeczną. Masę podziel na dwie części. Żelatynę namocz w połowie pozostałej śmietanki, aby napęczniała.
3. Czekoladę gorzką rozpuść na parze i wymieszaj mikserem z jedną częścią masy serowej. Czekoladę białą również rozpuść na parze razem z resztą śmietanki i napęczniałą żelatyną. Wymieszaj z drugą częścią masy serowej.
4. Do jasnej masy serowej dodaj skórkę pomarańczową, do masy ciemnej dodaj rodzynki. Wymieszaj.
5. Dno dużej miski wyłóż gazą. Do formy włóż najpierw jasną, a następnie ciemną masę. Odstaw na kilka godzin do lodówki.
6. Stężałą paschę wyłóż na talerz, zdejmij gazę i udekoruj bakaliami.

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