



Pascha wielkanocna

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- biały ser półtłusty - 75 dekagramów
- jajko ugotowane na twardo - 10 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 25 dekagramów
- rodzyнки - 10 dekagramów
- orzechy - 10 dekagramów
- migdały - 10 dekagramów
- skórka pomarańczowa - 10 dekagramów

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  - °C 

Sposób przygotowania:

1. Orzechy i migdały sparzyć wrzątkiem, osączyć na sicie, wystudzić, obrać i drobno pokroić.
2. Ser zmielić.
3. Z jaj wyjąć żółtka, przetrzeć przez sito, utrzeć z Kasią i cukrem.
4. Stopniowo dodawać zmielony ser, utartą wanilię lub cukier waniliowy, orzechy, migdały, rodzyнки i skórkę pomarańczową.
5. Formę, do której chcemy włożyć masę, wyłożyć folią spożywczą, wypełnić masą serową i odstawić do lodówki - najlepiej na całą noc.

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