



przepisy.pl

Pascha z owocami kandyzowanymi

 60 minut  Średnie

Składniki:

- owoce kandyzowane - 1 opakowanie
- tłuste mleko - 2 litry
- śmietana - 450 mililitrów
- żółtko - 6 sztuk
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 1 szklanka
- aromat waniliowy - 2 szczypty

Sposób przygotowania:

1. Mleko wlewamy do dużego garnka, dodajemy cukier waniliowy, żółtka i śmietanę.
2. Gotujemy na wolnym ogniu, od czasu do czasu mieszając, aż wytrąci się ser.
3. Ser odcedzamy na sicie, na drobnych oczkach i odstawiamy do wystudzenia.
4. Kasię ucieramy z cukrem na gładką masę i mieszamy z serem.
5. Dodajemy aromat i owoce kandyzowane (część odkładamy do posypania na wierzch).
6. Całość mieszamy i wlewamy do formy.
7. Wstawiamy do lodówki, by ser stężał.
8. Przed podaniem dekorujemy owocami kandyzowanymi.

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