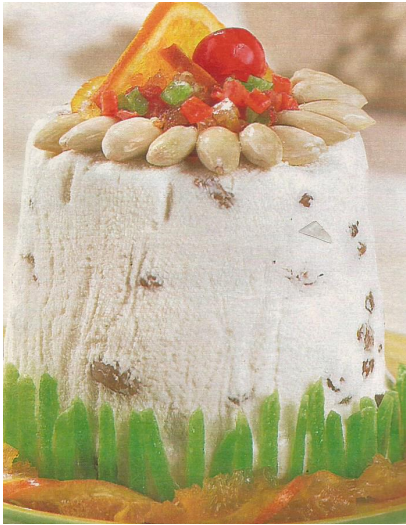


DELIKATNA PASCHA WANILIOWA



Składniki na 12 porcji:

2 litry mleka 3,2 % (nie może być UHT)

1 laska wanilii

6 jajek

500 ml kwaśnej śmietany

1 kostka masła

1 szklanka cukru pudru

10 dag rodzynek

10 dag migdałów

Do dekoracji: kandyzowane owoce i migdały.

Przygotowanie:

1 – Laskę wanilii rozetnij wzdłuż na pół. Czubkiem noża zeszkrob rdzeń. Mleko wlej do garnka, dołóż rdzeń oraz laskę wanilii – zagotuj. Śmietanę i jajka ubij mikserem. Następnie wlej do wrzącego mleka. Podgrzewaj na średnim płomieniu, aż powstanie twarożek oddzielony od półprzezroczystej serwatki. Usuń laskę wanilii. Twarożek odstaw do przestudzenia.

2 – Sitko wyłóż kilkakrotnie złożoną gazą lub lnianą ściereczką. Przelej znajdujący się w garnku twarożek razem z serwatką. Pozostaw na 2 – 3 godziny, następnie zbierz brzegi gazy z twarożkiem, mocno zwiąż bawełnianą nitką. Przykryj deseczką lub talerzykiem i obciąż np. słoikiem z wodą. Pozostaw tak do następnego dnia, aby cała serwatka dokładnie wyciekła – twarożek musi być sypki.

3 – Masło i cukier puder utrzyj na puszystą, jasnokremową masę. Ciągłe ucierając, małymi porcjami dodawaj twarożek. Masę wymieszaj z posiekanymi migdałami i rodzynekami. Formę do paschy wyłóż zwilżoną gazą. Do formy wyłóż masę serową. Mocno dociśnij łyżką i wyrównaj powierzchnię. Wstaw do lodówki na co najmniej 12 godzin, a jeszcze lepiej na całą dobę. Gotową paschę przełóż na talerz lub patere, odwracając formę do góry dnem. Usuń gazę, a deser udekoruj kandyzowanymi owocami i migdałami.