

ANIA STARMACH

Pascha z bakaliami

Co kupić?

- 1kg** trzykrotnie zmielonego białego sera
- 7** żółtek
- 1** szklanka śmietanki kremówki 36%
- 2** laski wanilii
- 200g** cukru pudru
- 200g** masła
- 0.5** szklanki rodzynek moczonych w rumie
- 0.5** szklanki skórki pomarańczowej
- 0.5** szklanki siekanych orzechów włoskich

Jak przygotować?

1. W misie miksera wymieszaj ser z 1/4 cukru pudru i masłem. Pozostały cukier dodaj do żółtek, ubijaj, wlewając powoli śmietankę.
2. Do masy śmietankowo-żółtkowej dodaj ziarenka wanilii. Masę podgrzewaj na małym ogniu, aż lekko zgęstnieje. Wtedy dodaj do sera, wymieszaj dokładnie.
3. Dodaj pokrojone bakalie, przełóż do durszlaka wyłożonego ściereczką (najlepiej tetrową pieluchą), podłóż głęboki talerz, aby płyn miał gdzie ściekać.
4. Masę od góry też przykryj ściereczką, obciąż talerzykiem, a następnie czymś ciężkim (np. kamieniem albo moździerzem). Schładzaj przez noc w lodówce. Tuż przed podaniem, rozwiń paschę ze ściereczki, obróć i przełóż na talerz.