



PASCHA

Składniki:

- 500 g twarogu półtłustego
- 6 żółtek
- 100 g cukru pudru
- 1 laska wanilii
- 100 g płatków migdałowych
- 100 g rodzynek (sparzonych)
- listki mięty do dekoracji

Wykonanie:

- twaróg zmielić dwa razy
- ubić (na parze) żółtka, cukier, wanilię
- połączyć twaróg z masą jajeczną
- dodać migdały i rodzynki
- włożyć do specjalnej foremki do paschy lub innego naczynia wyłożonego gazą i wstawić na całą noc do lodówki
- przełożyć ciasto na talerz i udekorować świeżą miętą

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarneho Marcina Szukaja – Członka Zarządu EUROTOQUES (Europejskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni).