



PASCHA 2 wersja

Składniki:

- 500 g zmielonego twarogu tłustego lub półtłustego
- 60 g miękkiego masła
- 4 żółtka
- 100 g cukru pudru
- 100 g bakalii (rodzynki, żurawina, suszone morele, kandyzowana skórka pomarańczowa, kandyzowana skórka cytrynowa)
- szczypta zmielonej wanilii

Wykonanie:

- bakalie suszone: rodzynki, żurawinę, morele sparzyć, a następnie odsączyć na sitku
- utrzeć masło z cukrem i żółtkami
- następnie - nadal ucierając - do masy dodawać po łyżce twarogu
- na końcu dodać wanilię oraz bakalie i ponownie całość dokładnie wymieszać
- gęste sitko wyłożyć gazą, przełożyć do niego przygotowaną paschę i przycisnąć
- następnie położyć sitko na misce i odstawić na całą noc do lodówki
- przed podaniem delikatnie przełożyć paschę z sitka na półmisek i udekorować

www.DietaBezglutenowa.pl