

detkityumen.ru

Творожная Пасха



Где готовим?

Без термообработки

Ингредиенты:

400 гр. нежирного творога, 200 гр. сливочного масла, 3 желтка, 1 ст. сахара, 150 гр. сливок (33%), ванилин, изюм.

Приготовление:

Масло взбить, добавить желтки, сахар, ванилин и растереть до бела. Получившуюся массу соединить с творогом и тщательно растереть до гладкости. Добавить взбитые сливки и изюм. Аккуратно перемешать. Пасочницу изнутри выложить влажной марлей, выложить творожную массу и поставить под гнет в холод не менее чем на 12 часов. Через указанное время разобрать пасочницу, аккуратно снять марлю и перенести готовую пасху на блюдо. Приятного Аппетита!

16.04.2016

[Наталечка](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/401/