

Słodką fantazją Smoków



Grupa Smoki (3-latki)
Przedszkole Król Maciuś I
Ul. Paśnikowskiego 6
20-707 Lublin

Opracowała: Aneta Gawron

Składniki paschy wielkanocnej:

- 1 kg zmielonego białego sera
- 7 żółtek
- 250 g masła
- 1 szklanka śmietanki kremówki 36%
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 0.5 szklanki rodzynek
- 0.5 szklanki żurawiny
- 1 łyżka wanilii
- migdały całe 300 g
- morele suszone 150 g
- daktyle suszone 150 g
- starta skórka z jednej cytryny
- jajeczka czekoladowe



Wykonanie:

1. W misie mieszamy ser z 1/4 cukru pudru i masłem.



2. Do żółtek dodajemy pozostały cukier puder i opakowanie cukru waniliowego. Ubijamy.



3. Ciągłe ubijając wlewamy powoli śmietankę.



4. Do masy śmietankowo-żółtkowej dodajemy ziarenką wanilii.



5. Masę podgrzewamy na małym ogniu, aż lekko zgęstnieje.



6. Kiedy masa zgęstnieje dodajemy ją do sera, mieszamy dokładnie.



7. Kroimy na mniejsze kawałki morele i daktyle.



8. Ścieramy na tarce skórkę z jednej cytryny.



9. Do masy dodajemy przygotowane morele, daktylę, rodzynki, żurawinę, migdały, startą skórkę z cytryny.



10. Dokładnie mieszamy i przekładamy masę do durszlaka wyłożonego ściereczką (najlepiej tetrową pieluchą), podkładamy miskę, aby płyn miał gdzie ściekać.



11. Masę od góry przykrywamy ścierką, obciążamy talerzykiem, a następnie czymś ciężkim (np. kamieniem albo moździerzem).



Schładzamy przez noc w lodówce.

12. Tuż przed podaniem, rozwijamy paschę ze ściereczki, obracamy i przekładamy na talerz. Ozdabiamy według własnego pomysłu.





Życzymy smacznego 😊

