

PASCHA

Składniki



- 1 kg twarogu sernikowego (który nie wymaga mielenia) - wiaderko
- 3 jajka
- 1,5 szklanki cukru pudru
- 1 łyżeczka przyprawy do kawy kardamonowej
- 1 sztuka laska wanilii
- garść żurawiny
- garść rodzynek
- garść orzechów nerkowca
- garść daktyli
- pomarańcz (skórka)
- sól

Sposób przygotowania

1.Rodzynki namoczyć w wodzie/alkoholu na około 15 minut, a następnie je odcedzić.

2.Jajka sparzyć gorącą wodą na około 10 sekund.

3.Pomarańczę przelać wrzątkiem, a następnie zetrzeć z niej skórkę.

4.Wszystkie składniki (twaróg, jajka, cukier puder, przyprawę, ziarenka wanilii, żurawinę, rodzynki, daktyle, orzechy, skórkę pomarańczową oraz szczyptę soli) połączyć ze sobą.

5.Na garnek położyć durszlak z wyłożoną gazą, przełożyć masę i całość włożyć do lodówki na całą noc (około 12 godzin).