

Заварная творожная пасха с курагой и цукатами

Ингредиенты

■	Творог - 600 г (9%)
■	Молоко - 2 шт
■	Сливки - 200 мл (20%)
■	Ванильный сахар - 10 г
■	Сахар - 60 г
■	Цукаты - 120 г
■	Изюм - 70 г
■	Курага - 70 г
■	Сливочное масло - 80 г



Рейтинг блюда: 1/5

Процесс приготовления

1

Сливочное масло достать из холодильника. Творог протереть через сито, обернуть в два слоя марли и повесить на 2 часа, чтобы стекла лишняя жидкость. Курагу и изюм промыть, залить кипятком на 15 минут. Затем, выложить на полотенце, чтобы оно впитало лишнюю влагу.

2

Яйца взбить с сахаром с помощью миксера. Добавить в творог сливочное масло комнатной температуры, размешать. В сотейник налить сливки, подогреть, добавить яйца и варить на самом медленном огне до загустения (около 5 минут). Во время варки смесь надо постоянно размешивать венчиком. Оставить яичную массу остужаться.

3

Курагу и цукаты нарезать одинаковыми кусочками. Добавить остывшую яичную массу к творогу, размешать. Аккуратно вмешать в творог цукаты, изюм и курагу.

4

Перевернуть пасочницу вверх дном и застелить двумя слоями марли так, чтобы края марли свисали со всех сторон (марлю надо предварительно намочить и выжать). Выложить творожную массу, плотно ее утрамбовывая. Заполнить пасочницу и завернуть края марли. В этом же положении (вверх дном), поставить пасочницу в глубокую миску, чтобы сыворотка могла спокойно стекать из нее. Сверху выложить груз и убрать пасху на 14 часов в холодильник. Развернуть края марли, перевернуть пасху широким основанием на блюдо, снять форму и убрать аккуратно остальную марлю, чтобы не повредить рисунки. Хранить творожную пасху следует в холодильнике.

Советы: если вы не найдете в продаже специальную форму - пасочницу, можете использовать дуршлаг или терку в форме пирамиды.



Приятного вам аппетита :)