Pascha Wielkanocna z kardmonem

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | średni | 10 porcji

Składniki:

- twaróg biały tłusty - 1/2 kg
- śmietana 18% - 400 g
- jaja BIO - 4 szt.
- cukier trzcinowy brązowy BIO - 120 g
- masło - 150 g
- kardamon w ziarnach - 3 szt.
- figi suszone BIO - 5-6 szt.
- daktyle BIO - 10 szt.
- orzechy BIO włoskie - 1 garść
- migdały BIO - 1 garść
- pestki moreli słodkie BIO - 10 szt.
- rodzynki BIO - 1/2 garść
- sól morska - 2 szczypta
- gałka muszkatołowa - 1 szczypta
- skórka pomarańczowa BIO - trochę

Dodatkowe info:

Paschę wyjąć z formy na talerz i przystroić świątecznie skórką pomarańczową, bakaliami i bukszpanem. Podawać z kawą lub herbatą.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Orzechy, migdały, pestki utłuc w moździerzu, lub pokroić. Figi i daktyle pokroić.

KROK 2: W garnku zagrzać śmietanę, cukier i żółtka, ciągle mieszając. Dodać świeżo utłuczony kardamon, gałkę muszkatołową, sól. Nie dopuścić do zagotowania, lecz mocno podgrzać do bardzo lekkiego bulgotania. Można po prostu mieszać śmietanę z cukrem i żółtkiem w garnku wstawionym do garna z gotującą się lekko wodą, taka kąpiel wodna.

KROK 3: Wylać do makutry. Dodając powoli masło ucierać pałką. Dodawać twaróg (uprzednio przeciśnięty przez prasę, lub zmielony w maszynce)(twaróg np.Łemkowyna) i ucierać na jednolitą masę. Na końcu dodać bakalie i orzechy.

KROK 4: Sito lub durszlak wyłożyć gazą i wylać do tej formy masę. Obciążyć talerzem oraz ciężarkiem. Wstawić na noc do lodówki na co najmniej 24 godz. Po stężeniu paschę odwracamy i dowolnie zdobimy.

Smacznego!