

Творожная пасха

Нам понадобится :

- Творог 9% 350 г
- Сметана 20% 150 г
- Яйцо 2 шт
- Сахар 100 г
- Ванильный сахар 2 г
- Изюм 100 г
- Цукаты 150 г

Натираем творог через сито, отделим белки от желтков. Добавим в желтки сахар. Добавим масло и сметану.

Тщательно перемешиваем все ингредиенты до однородной массы. В конце добавим ванильный сахар и перемешаем. Соединим творог и получившуюся массу. Добавим изюм и цукаты. Снова все тщательно перемешаем. Формочку для выпечки выстилаем марлей и выкладываем в нее творожную массу.

Закрываем марлей, хорошо приминаем. Ставим пасху в прохладное место минимум на 6 часов.

Готовую пасху вынимаем из формочки, украшаем цукатами и листиками мяты.

Чтобы творог лучше утрамбовался, можно поставить на пасху груз.