

MINIPASCHA NA HERBATNIKACH KRAKUSKI



PRZYGOTOWANIE: **24 GODZINY** | TRUDNOŚĆ: **PROSTY**
WYKORZYSTANE KRAKUSKI: **PETIT BEURRE**

SKŁADNIKI:

- 1 kg twarogu
- 5 żółtek
- 250 ml śmietanki kremówki
- 1 laska wanilii
- 300 g cukru
- 120 g Krakusków Petit Beurre
- 200 g masła
- 100 g bakalii
- 20 g startej skórki pomarańczy
- 100 g lukru

PRZYGOTOWANIE MAZURKA:

1. Żółtka z cukrem utrzyj w garnku
2. Dodaj śmietankę kremówkę
3. Uważaj, by nie zagotować!
4. Dodaj zmielony twaróg, wanilię, roztopione masło i skórkę pomarańczy
5. Sparz bakalie - będą smaczniejsze!
6. Dodaj je do masy, a całość wymieszaj
7. Gotową masę przelej do sitka
8. Odcisnij masę, pomagając sobie talerzem
9. Przygotuj foremki, obwiń je folią spożywczą
10. Paschy wyłóż na folię i przykryj Petit Beurre
11. Przykryj folią i odstaw do lodówki
12. Następnego dnia wyciągnij paschy
13. Udekoruj je jak lubisz!
14. Możesz użyć lukru, bakalii lub Petit Beurre
15. Wesółych Świąt!