Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Творожная пасха лимонно-ягодная

15 апреля 2019 20:42 · https://open-cook.ru/recipes/tvorozhnaya-paskha-limonno-yagodnaya



Слоеная творожная пасха, в которой собрано несколько вкусов - это потрясающе! Красиво, безумно вкусно. Шикарный десерт получается! Готовится очень просто. Такая пасха станет жемчужиной пасхального стола. Состоит из 3 слоев: нижний слой шоколадный, средний ягодный и верхний из крема курд.

Соблюдайте пропорции, но экспериментируйте с составом. Шоколад для нижнего слоя можно взять и молочный, и белый. Ягодный слой сделать из совершенно любых ягод, я использовала замороженную лесную землянику. Так же и с курдом, его можно сделать не только лимонным.

Готовила по рецепту Лизаветы l_taste в Инстаграм, очень уж соблазнительная была фотография пасхи, невозможно было устоять.

Количество ингредиентов дано на 500 гр творога. Всего понадобится 30 гр сливочного масла, которое ради экономии времени можно растопить сразу вместо того чтобы топить по 15 гр для шоколадного и ягодного слоя отдельно. И все продукты должны быть комнатной температуры, т.е. нужно заранее достать все из холодильника, а **ягоды разморозить**.

Ингредиенты:

- **500 гр творога**

Шоколадный слой:

- 40 гр горького шоколада
- 15 гр растопленного сливочного масла
- 40 гр жирных сливок или сметаны

Ягодный слой:

- 300 гр замороженных ягод
- 15 гр растопленного сливочного масла
- 20 гр жирных сливок или сметаны
- сахар по вкусу

Слой лимонного курда:

- цедра половины лимона
- 50 гр лимонного сока
- 2 желтка
- 10 гр сливочного масла
- 30 гр сахара
- 1 ст.л. крахмала

Подготовить творог, из него надо получить однородную, шелковистую массу. Для этого прощего всего пробить творог в блендере. Но если его нет вам просто понадобится больше времени. По старинке творог растереть через сито. Разделить на 3 части.

Начать стоит с курда, так как ему надо будет время чтобы остыть.
В маленьком ковшике или жаропрочной миске смешать желтки, сахар, крахмал и лимонный сок. На медленном огне довести до кипения, добавить масло, перемешать и остудить.



Остывший курд добавить в одну часть творога, перемешать.



В миску сложить шоколад, поломанный на небольшие кусочки, ратсопить на водяной бане или в микроволновке. Добавить растопленное масло и сливки, перемешать. Ввести шоколданую массу в творог и перемешать до однородности.

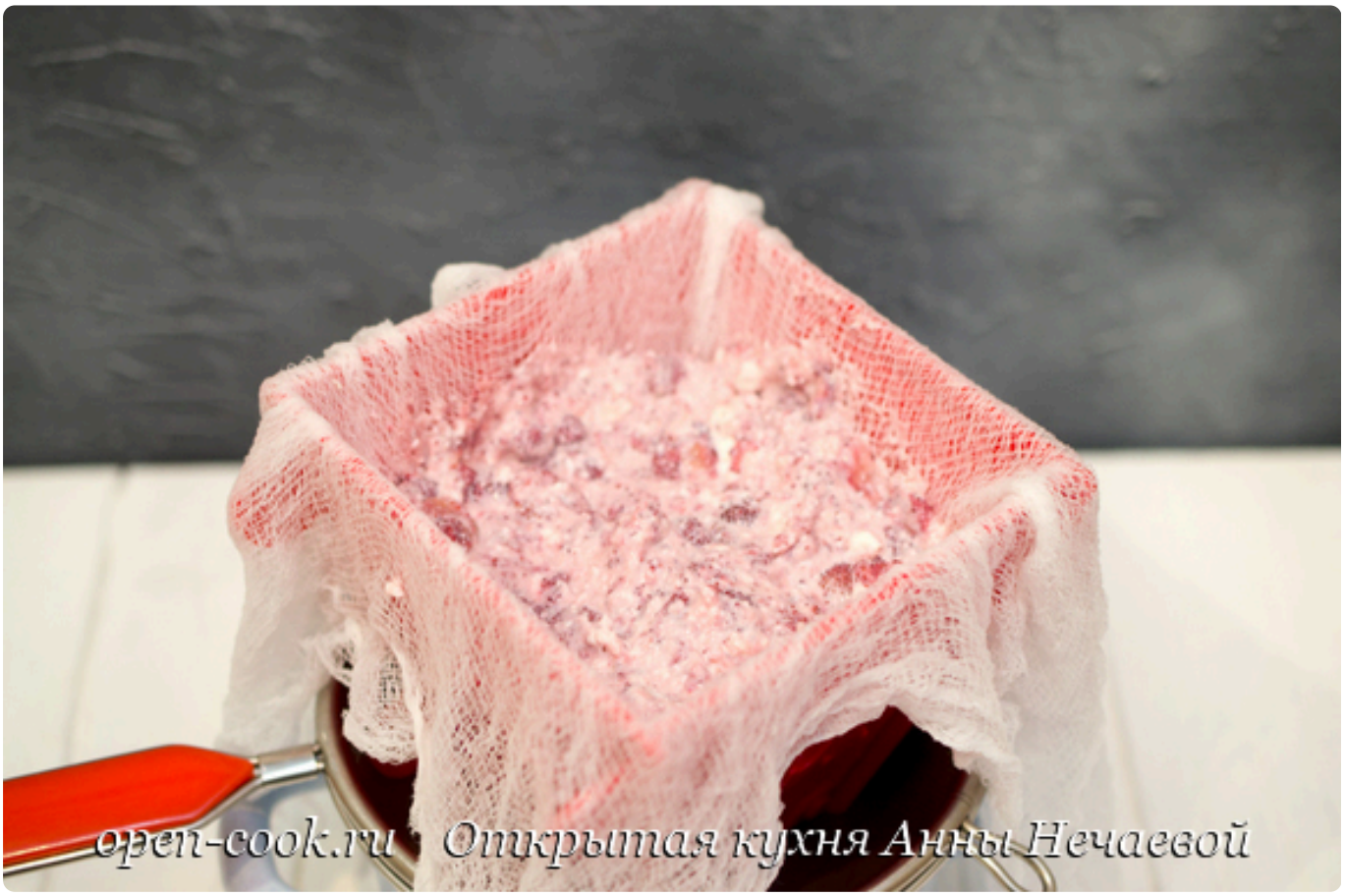


Если удасться сделаю более подробные фото пасхи в этом году, в прошлом отснять удалось не все.
Для ягодного слоя смешать в миске размороженные ягоды, половину сока от них, растопленное масло, сливки и сахар по вкусу. Добавить творог и перемешать до однородности.

Пасочницу застелить отрезом марли, сложенным в два слоя, поставить глубокую тарелку или миску. Вначале выложить творог с лимонным курдом, разровнять.



Затем выложить ягодный слой.



Последним выложить шоколадный слой. Накрыть его свободными краями марли и поставить под гнет. Убрать все это в холодильник до следующего дня, т.е. до праздника.



Ну а в сам праздничный день останется дело за малым: лишь развернуть края марли, перевернуть пасочницу на красивую тарелку и снять ее с пасхи.



Как видите ровные слои это не мое, но не смотря на это пасха все равно выглядит очень красиво и аппетитно. А уж если вы вообще никогда не готовили творожную пасху и преподнесете вот эту вкусноту родным, то восхищение вам обеспечено. А также просьбы приготовить ее каждый год.



Приятного аппетита!