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

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

Пасха с белым шоколадом

22 апреля 2019 08:53 · https://open-cook.ru/recipes/paskha-s-belym-shokoladom



Творожная пасха с белым шоколадом сейчас моя самая любимая! Готовила ее в прошлом году у родителей в деревне, от того и фотографии получились душевные, а сама пасха не только очень вкусной, но и красивой с посыпками от CakeUp.

Рецепт простой, легко и довольно быстро приготовила в деревне без миксера и прочих приспособлений.

Творог для пасхи лучше пробить в блендере, так он получится нежной кремовой консистенции. Но если блендера нет, можно протереть через сито, это хоть и затратный по времени и силам способ, но вполне рабочий. Вы же знаете, что я ленивая, да и времени в

деревне на протирание творога не было, поэтому делюсь своим способом. По нему, конечно, творог будет не такой чудесной консистенции как после блендера или сита, но на безрыбье и рак рыба, как говорится. Нужно просто растереть творог деревянной толкушкой или ложкой. Если творог не очень сухой, то у вас получится отличная творожная паста.



Белый шоколад довольно сладкий сам по себе, если вы не сладкоежка, то можно обойтись вообще без сахара.

Ингредиенты:

- 500 гр творога
- 100 мл жирных сливок или сметаны
- 150 гр белого шоколада
- 100 гр сливочного масла
- 50 гр сахарной пудры
- пакетик ванильного сахара или 1 ч.л. ванильного экстракта
- шоколад для украшения (гр 50 точно хватит)

Творог подготовить одним из способов, указанных выше. Добавить сливки, сахар, ванильный сахар и ароматизатор. Хорошенько растереть все это вместе.



Белый шоколад вместе со сливочным маслом растопить на водяной бане или в микроволновке короткими импульсами по 10 секунд, каждый раз перемешивая.



Смешать творожную массу с шоколадной. Пасочницу поставить в глубокую миску или тарелку, и проложить двойным слоем марли. Выложить творожную массу в пасочницу, разровнять, накрыть краями марли сверху. Я ставила в дуршлаг, который в свою очередь был на кастрюле.



Поставить сверху гнет и убрать в холодильник на ночь (можно и на сутки), чтобы сошла лишняя жидкость. Затем перевернуть пасочницу на красивую тарелку, полить растопленным шоколадом и красивой посыпкой.



Это описание длинное, а готовить то очень быстро. Пока растираете творог, у вас шоколад с маслом растопится. Затем все смешаете, выложите в форму и уберете в холодильник. Реально дел на полчаса максимум, если не торопиться.



Приятного аппетита!
