Творог положить в марлевый мешочек. Мешочек подвесить в прохладном месте над миской и дать сыворотке стечь в течение 12 часов.

Освободить творог от марли и вместе с желтками протереть через сито. Размягченное при комнатной температуре сливочное масло взбить миксером с сахарной пудрой, добавить к творогу, перемешать.

Ввести взбитые в пышную пену сливки, аккуратно вымесить, отложив 1 ст. л. получившейся массы.

Переложить пасху в марлю, завязать свисающие концы, сформировав «узелок», подвесить в холодном месте на 3–4 часа.

Отложенную творожную массу смешать с 1 ч. л. сгущенки и наполнить получившимся кремом обе половинки шоколадного яйца. Аккуратно их соединить. Пасху освободить от марли, в нижней части при помощи вилки или ножа сделать углубление, в которое заложить шоколадное яйцо. Залепить дно пасхи при помощи вынутой массы. Переложить в форму или пасочницу и оставить на холоде на 7–8 часов.

Перед подачей украсить оставшимся сгущенным молоком.

Что нужно:

- творог жирный - 1 кг
- масло сладкосливочное - 400 г

- яйцо вареное (желток) - 10 шт.
- пудра сахарная - 300 г
- яйцо шоколадное ("Киндер сюрприз") - 1 шт.
- молоко сгущеное вареное - 3–4 ч. л.
- сливки жирностью 35% - 300 г

У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ

Источник: supersadovnik.ru