

MINI PASCHY WIELKANOCNE

z Mokate Cappuccino o smaku Sernika Waniliowego



45 min



8h 45 min



10-12 porcji

Składniki:

KRUCHE CIASTO

- 4 łyżki Mokate Cappuccino o smaku Sernika Waniliowego
- 600 g mielonego twarogu (w temperaturze pokojowej)
- 200 g śmietanki 36%
- 140 g miękkiego masła
- 80 g cukru pudru
- 4 żółtka
- 100 g białej czekolady
- 2 łyżeczki żelatyny
- 4 łyżki posiekanych orzechów włoskich lub pekan
- 2 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 2 łyżki posiekanej suszonej moreli
- 2 łyżki rodzynek



Przygotowanie:

- 01 Żelatynę zalać odrobiną zimnej wody i odstawić do napęcznienia.
- 02 Masło w temperaturze pokojowej przełożyć do misy miksera i utrzeć z cukrem pudrem.
- 03 Dodać żółtka i ponownie wymieszać.
- 04 W rondelku podgrzać śmietankę do wrzenia. Dodać 4 łyżki Mokate Cappuccino o smaku Sernika Waniliowego oraz napęczniałą żelatynę. Wymieszać.
- 05 Gorącą mieszanką zalać białą czekoladę i mieszać, aż całkowicie się rozpuści.
- 06 Powstałą masę wlać do utartego wcześniej masła i połączyć.
- 07 Dodać mielony twaróg i wymieszać na gładką masę.
- 08 Na koniec wmieszać wszystkie bakalie.
- 09 Masę przełożyć do silikonowych foremek i wstawić do zamrażarki na minimum 4 godziny.
- 10 Po tym czasie wyjąć mini paschy z foremek i przełożyć do lodówki, aby rozmrażały się przez kolejne 4 godziny.