

Пасха шоколадная



500 г творога, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 50 г сахарной пудры, 50 г шоколада.

Шоколад натереть на мелкой терке и смешать с сахарной пудрой (можно добавить шоколадные капельки – продаются). Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку. Добавить к нему сметану, размешать. Добавить размягченное масло и еще раз хорошо размешать. Добавить в творожную массу тертый шоколад с сахарной пудрой и размешать до получения однородной массы.

Смоченную водой пасочницу застелить марлей и выложить творожную массу. Сверху прикрыть марлей или салфеткой, придавить грузом и оставить под гнетом на 12-24 часа (саму пасочницу необходимо поставить на банку, так как будет стекать отделяющаяся сыворотка).

Готовую пасху вынуть из формы, снять марлю, выложить на блюдо, украсить цукатами или мармеладом, кондитерской посыпкой.

Время приготовления 40 минут