

## ***Пасха Царская творожная с вишней, цукатами и миндалём.***

Рецепт рассчитан на 1 большую пасочницу. В пасочницы размером 12x12 см входит 600-650 гр массы.

<b><i>Творог 9% или домашний без крупинок</i></b>	<b><i>445 гр</i></b>
<b><i>Масло сливочное 82%</i></b>	<b><i>185 гр</i></b>
<b><i>Сахарная пудра</i></b>	<b><i>155 гр</i></b>
<b><i>Желток пастеризованный</i></b>	<b><i>42 гр</i></b>
<b><i>Сахар</i></b>	<b><i>30 гр</i></b>
<b><i>Вода (опционально, если будете использовать сырые желтки)</i></b>	<b><i>10 гр</i></b>
<b><i>Ваниль в стручках или ванильная паста натуральная</i></b>	<b><i>1 шт./10 гр</i></b>
<b><i>Сливки 33-35%</i></b>	<b><i>125 гр</i></b>
<b><i>Миндальные лепестки жаренные</i></b>	<b><i>35 гр</i></b>
<b><i>Цукаты фруктовый салат Агримонтана или апельсиновый кубик</i></b>	<b><i>55 гр</i></b>
<b><i>Вишня сушеная или вишневые цукаты Агримонтана</i></b>	<b><i>38 гр</i></b>
<b><i>Итого:</i></b>	<b><i>1120 гр</i></b>

### ***Технология приготовления:***

***ВАЖНО ЧТОБЫ МАСЛО И ТВОРОГ БЫЛИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ!***

*Творог необходимо пробить в кухонном комбайне или кутере до гладкого состояния, чтобы не было крупинок или протереть через сито.*

*Взбить пастеризованные желтки с сахаром до бела. Если желтки не пастеризованные, а от сырых яиц, то необходимо заварить их горячим сиропом во время взбивания.*

*Для этого нужно взбить желтки, одновременно с этим сварить сироп из сахара и воды до 121\*С. Далее влить сироп тонкой стружкой по стенке дежи миксера во взбивающийся желток. Взбивать до охлаждения.*

*Отдельно взбить сливки до устойчивого рисунка и оставить их при комнатной температуре до момента объединения массы.*

*Масло помадной текстуры нужно очень хорошо взбить с сахарной пудрой и ванилью. Затем добавить к маслу взбитый желток и опять взбить. Далее постепенно добавить пробитый творог. Нужно тщательно взбить творожно-маслянную смесь до полного объединения. Масса должна быть похожа на масляный крем.*

Аккуратно перемешайте творожную массу с вишней, орехами и цукатами, а в конце осторожно введите взбитые сливки.

Приготовьте пасочницы. Поставьте их на решетку или на перфорированный противень. Снизу подложите противень без перфорации, так как в него будет собираться сыворотка. Застелите пасочницы слоем мокрой марли, края марли должны свободно свисать вниз.

Затем нужно выложить массу в пасочницы, стараясь исключить воздушные карманы.. Края марли аккуратно завернуть на творожную массу, чтобы марля полностью ее закрывала., придавить гнетом. Оставить на ночь в холодильнике.

Готовую пасху нужно аккуратно вытащить из формы. Декорируйте на свой вкус шоколадным декором или цукатами.

