

Uskršnji dezert



Sastojci

Potrebno je:

- Ovaj uskršnji dezert iz Rusije mora se pripremati dan ranije. To i sam uskršnji praznik čini manje stresnim.

Potrebno je:

- 1 kg finog svežeg krem sira
- 3 žumanceta
- 170 g šećera
- 170 g putera, na sobnoj temperaturi
- 25 g ušecerene kore pomorandže (aranzini)
- 25 g ušecerene kore limuna
- 200 g ušeceranog voca
- 25 g mlevenih badema
- 1 šipka vanile
- 200 ml slatke pavlake

Priprema

Isecite 150 g ušeceranog voca, ušecerene kore pomorandže i ušecerene kore limuna na kocke. Položite sveži krem sir u krpu, okrenite dole i stavite u sito da se tečnost iscedi. Sastružite semenke iz šipke vanile i promešajte ih sa iseckanim bademima i vocem.

Zagrejte slatku pavlaku na šporetu u velikoj posudi, zatim pomešajte žumanca sa šećerom i sipajte pavlaku preko žumanaca uz mešanje.

Zagrejte mešavinu pavlaka-jaja uz konstantno mešanje (ali da ne prokljuca). Skinite tiganj sa vatre i stavite ga u

ciniju sa ledenom vodom da se ohladi. Izlupajte puter dok ne postane mekan i pomešajte ga sa krem sirom. Zatim naizmenicno dodajte vocnu mešavinu i mešavinu krem sira u mešavinu žumanaca.

Obložite pleh za pecenje cistom mokrom krpom i napunite ga kremom. Stavite ivice krpe preko krema i spustite ga dole. Zatim postavite pleh u posudu, jer ce prekomerna tecnost iscuriti. Stavite u frižider preko noci.

Pre serviranja, iz pleha izvadite okoreli krem a ukrasite ga bademima (mogu se bademi prvo i ispržiti bez masti) i preostalim ušecerenim vocem.