



# Ванильная пасха с варёными желтками и изюмом

## Ингредиенты

- творог - 2 кг,
- сахар - 1 стакан,
- сливочное масло - 200 г,
- яйца отварные - 5 шт.,
- изюм - 1 стакан,
- ванилин - 1 пакетик.

## Приготовление

1. Изюм промыть, заварить кипятком на 20 минут, затем воду слить, изюм обсушить.
2. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, желтки протереть через сито.
3. Сливочное масло размягчить при комнатной температуре.
4. Творог протереть через мелкое сито и смешать с сахаром, желтками, сливочным маслом, ванилином с помощью миксера.
5. Добавить в творожную массу изюм и перемешать до равномерного распределения изюма.
6. Пасочницы установить в мисках, выстелить влажной марлей в 2-3 слоя, оставив края свободно свисать, наполнить творожной массой, утрамбовать её ложкой и накрыть краями марли.
7. Сверху установить блюда или дощечки, прижать грузом (банкой с водой или камнем) и убрать в холодильник на сутки.
8. Затем пасху раскрыть, перевернуть на блюда, снять пасочницы и марлю, украсить по вкусу.

