

Jogurt-pascha dla zabieganych w święta

Jogurt-pascha dla zabieganych w święta

Tradycyjna pascha wielkanocna w nowoczesnym, szybkim wydaniu! Ten elegancki deser łączy w sobie kremową konsystencję jogurtu naturalnego i delikatnego serka ricotta z chrupiącą bazą z prażonych orzechów i migdałów. Serwowany w kieliszkach do wina, zachwyca nie tylko smakiem, ale i efektownym wyglądem.

Dla kogo?

Idealna propozycja dla osób, które cenią sobie tradycyjne smaki, ale nie mają czasu na przygotowywanie skomplikowanych deserów. **Jogurt-pascha** to doskonały wybór dla zabieganych, którzy nie chcą rezygnować z wielkanocnych przysmaków. Przygotowanie zajmuje zaledwie kilkanaście minut, a efekt zachwyci nawet wymagających gości.

Na jaką okazję?

Wielkanocne śniadanie, świąteczny obiad czy popołudniowa kawa z rodziną – ten deser sprawdzi się w każdej sytuacji. Lekka konsystencja jogurtu-paschy sprawia, że doskonale komponuje się z obfitym wielkanocnym menu, stanowiąc jego idealne zwieńczenie.

Czy wiesz o tym?

Tradycyjna pascha to ciężki, kaloryczny deser na bazie twarogu i masła. Nasza wersja z jogurtem naturalnym i ricottą jest znacznie lżejsza i zdrowsza, a jednocześnie zachowuje charakterystyczny, kremowy charakter. Dodatek tartego sera

typu grana padano lub parmezanu nadaje deserowi intrygujący, lekko słony akcent.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami owoców – świetnie sprawdzą się sezonowe truskawki, maliny czy borówki. Ciastka pełnoziarniste można zastąpić bezglutenowymi, a dla bardziej wyrazistego smaku dodać odrobinę cynamonu lub skórki pomarańczowej. **Jogurt-paschę** można przygotować dzień wcześniej i przechowywać w lodówce.