**PASCHA CARSKA**

**Składniki:**

**Czas przygotowania**: 1 godz. 30 min

**Poziom trudności**: średni

**Koszty** (dla 4 osób): 25zł

* ½ kg sera tłustego 3 razy mielonego

 (jak jest mokry odcisnąć w gazie)

* 4 żółtka gotowanych,
* 25 dag masła, .
* 15 dag cukru pudru,
* 10 dag gorzkiej czekolady,
* 10 dag płatków migdałów,
* 10 dag rodzynek,
* 1 cukier waniliowy,
* Olejek waniliowy,
* Do dekoracji czekolada, bakalie

**Sposób przygotowania:**

Masło utrzeć z cukrem, dodać żółtka, ser, cukier waniliowy, olejek. Podzielić masę na dwie części, do jednej dodać czekoladę roztopioną lub startą, do drugiej bakalie, formować paschę układać warstwami masę – ciemna jasna na końcu przyozdobić wiórkami bakaliami według uznania.