



## Творожная Пасха "Три шоколада"

### Ингредиенты

- Творог 9%  
*550 гр*
- Масло сливочное  
*90 гр*
- Сливки 33%  
*100 мл*
- Сахарная пудра  
*50 гр*
- Ванильный экстракт  
*1 ч.л*
- Шоколад горький  
*50 гр*
- Шоколад молочный  
*50 гр*
- Шоколад белый  
*50 гр*
- Кокосовая стружка  
*20 гр*

## Приготовление

- 1. В чашу выложить творог, сливки, сахарную пудру и ванильный экстракт. Пробить все погружным блендером до состояния крема.
- 2. Получившийся творожный крем разделить на три примерно равные части по разным емкостям.
- 3. Сливочное масло разделить на три части по 30 грамм. Каждую часть по отдельности растопить с шоколадом на водяной бане или в микроволновке.
- 4. Добавить растопленный шоколад в каждую из частей творожной массы. В ту часть, куда был добавлен растопленный белый шоколад, всыпать кокосовую стружку. Каждую часть творожной массы тщательно перемешать с шоколадом, чтобы она полностью стала однородной.
- 5. Пасочницу выложить смоченной и тщательно отжатой от излишней влаги марлей.
- 6. Выложить сначала слой с белым шоколадом и кокосовой стружкой, затем слой с молочным шоколадом и последний слой – с горьким шоколадом.
- 7. Накрыть верхний слой пасхи концами марли, поставить пасочницу в глубокую миску, накрыть тарелкой и поставить сверху груз.
- 8. Убрать пасху в холодильник минимум на 12 часов.

- 9. По истечении этого времени достать пасху из холодильника, аккуратно перевернуть, освободить от марли. По желанию можно украсить.

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?