**Творожная пасха со сгущенкой рецепт**

**Ингредиенты**

Творог – 400 г

Варёная сгущёнка – 200 г

Сливочное масло – 80 г

Сметана – 80 г

Орехи, цукаты, изюм, курага - по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Для приготовления творожной пасхи со сгущенкой в большой миске соединяем творог, вареную сгущенку, размягченное сливочное масло и сметану.

**Шаг 2**

Пробиваем творожную массу блендером до однородной консистенции.

**Шаг 3**

Добавляем в массу любые добавки по вкусу: орехи, цукаты, изюм, курагу и хорошо перемешиваем с помощью силиконовой лопатки.

**Шаг 4**

Форму для пасхи кладём на тарелку верхушкой вниз. Внутрь формы выкладываем марлю в два слоя.

**Шаг 5**

Перекладываем творожную массу для пасхи в форму, разравниваем и фиксируем концы марли сверху.

**Шаг 6**

Сверху устанавливаем плоскую тарелку, а сверху груз. Убираем творожную пасху в холодильник минимум на 12 часов, а лучше на сутки.

**Шаг 7**

Готовую пасху переворачиваем, снимаем форму и убираем марлю.

**Шаг 8**

Приготовленную творожную пасху со сгущенкой украшаем по вкусу.