

Velykinė boba su varške



Ingredientai:

200 g DVARO sviesto
200 g DVARO varškės
125 ml DVARO grietinės
400 g miltų
4 vnt. kiaušinių
150 g cukraus pudros
100 g razinų
2 a. š. kepimo miltelių
šiek tiek citrinos žievelės

GAMYBA:

Kiaušinius išplakite su cukraus pudra, įpjaustykite citrinos žievelę, sudėkite grietinę, varškę, minkštą sviestą, razinas ir viską labai gerai išmaišykite. Suberkite miltus, sumaišytus su kepimo milteliais.

Viską gerai išmaišykite, supilkite į riebalais išteptą kepimo formą ir kepkite iki 170 C laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 1 valandą (ar iškepė, patikrinkite įsmeigdami medinį pagaliuką į storią vietą – jeigu ištraukus jis neapsivėlęs tešla, vadinasi iškepė).

Atvėsintą bobą galima apipilti lydytu šokoladu ar baltu glajumi, sumaišius cukraus pudrą su vandeniu ir citrinos sultimis.