

Paskha – Russische Osterspeise

Zutaten:

750 g Speisequark

100 g Kernlose Sultaninen

100 g Früchtemix; Fertigmischung kandierter Früchte

2 Pck. Butter-Vanillearoma

150 g Butter (weich)

100 g Zucker

4 Eigelb

¼ l süße Sahne

75 g Mandeln (gehackt)

Zubereitung:

Ein stabiles Sieb mit einem angefeuchteten, ausgedrückten Leinentuch auskleiden, den Quark hineingeben und das Tuch überschlagen. Den Quark mindestens zwei, besser drei Stunden abtropfen lassen.

Die Sultaninen waschen und abtropfen lassen. Mit dem Früchtemix und dem Butter-Vanillearoma vermischen und bis zum Gebrauch durchziehen lassen. Dabei hin und wieder umrühren.

Den Quark durch ein Sieb streichen. Die Butter mit dem Zucker und den Eigelben schaumig schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann nach und nach den Quark, die Früchte, die Sahne und die Mandeln untermischen. Das Tuch auswaschen und ausdrücken. Einen neuen, sauberen, gescheuerten Blumentopf mit ausgeschlagenem Abtropfloch und 1,5 l Fassungsvermögen damit auskleiden. Die Quarkmasse einfüllen und das Tuch über dem Topf zusammenschlagen. Den Topf in einen tiefen Teller stellen. Eine Untertasse auf den Quark legen und mit einem sauberen Stein, einem Gewicht von einem Kilogramm oder einer Konservendose beschweren und die Paskha 24 Stunden abtropfen lassen. Die Paskha aus dem Tuch heben, stürzen und beliebig garnieren, z.B. mit Früchtemix, Nüssen und Melisse- und Minzeblättern.

Originalgetreu wird sie mit den kyrillischen Buchstaben XB für „Christos Woskres“, „Christus ist erstanden“, verziert.

Zum Schneiden ein zuvor unter warmem Wasser angewärmtes Messer benutzen. Im Kühlschrank hält sich die Speise ca. eine Woche, also die Osteroktav hindurch.

Quelle: www.webkoch.de