

## Rezepte aus den Kommentaren:

04.04.2021 um 21:47 Uhr

Merci Béatrice!

## Paskha, gâteau de Pâques

### Zutaten:

Ce dessert orthodoxe est à base de fromage frais et sa réussite tiendra pour beaucoup au soin que vous aurez mis à égoutter le fromage blanc avant de préparer la recette. Le mieux est de le laisser égoutter au frigo durant deux jours, à l'aide d'un tamis ou d'une passoire.

### Ingrédients

- 1kg de fromage frais (faisselle ou fromage frais très pressé, très ferme)
- 200 g de beurre 20 cl de crème
- 150 g de sucre 100 g de miel d'acacia
- 5 jaunes d'œufs le zeste râpé d'un citron
- 125 g d'amandes (moitié en poudre, moitié effilées) 1 belle gousse de vanille
- 125 g de fruits confits 125 g de raisins secs et blonds

### Préparation

Faites fondre le beurre à feu très doux puis incorporez le fromage. Ajoutez la crème et les jaunes d'œufs battus avec le sucre et le miel. Incorporez la gousse de vanille coupée en tout petits morceaux et le zeste de citron râpé. Ajoutez les amandes, les raisins secs et les fruits confits coupés en dés, tout en en réservant quelque uns pour la décoration. Versez la préparation dans le moule à Paskha.

A défaut de posséder le vrai moule de forme pyramidale, vous pouvez utiliser un pot de fleurs en terre cuite percé au fond. Posez le moule, la pointe en bas dans un récipient sans qu'il en touche le fond afin de laisser s'écouler le petit lait par le trou. Laissez au réfrigérateur au moins toute une nuit ou 24 heures. Démoulez avant de servir et décorez avec le reste de fruits confits en écrivant les lettres XB qui sont les initiales russes de „Christ ressuscité”.

Cette recette provient des éditions Ecrire, que l'on trouve dans le Calendrier des trois religions, disponible en librairie. Informations collectées sur <http://www.lemagfemmes.com>

**Guten Appetit! - Bon appetit!**