1/2 kg tłustego, niekwaśnego twarogu, 6 ugotowanych



na twardo żółtek, 250 g masła, 300 g cukru pudru, laska wanilii, garść migdałów, wiśnie do dekoracji;

Utrzeć na pianę cukier z masłem. Ser z żółtkami przepuścić dwukrotnie przez maszynkę. Zmielony ser dodawać po łyżeczce do masy maślano-cukrowej i stale ucierając wyrobić na jednolitą masę; podczas ucierania dodać sparzone, obrane i drobno posiekane migdały oraz drobno pokrajaną wanilię. Dokładnie utartą paschę zawinąć w wilgotną, lnianą ściereczkę, włożyć do sitka lub specjalnej foremki, obciążyć deseczką, wstawić na noc do lodówki.

Przed podaniem ułożyć na ozdobnej salaterce i przyozdobić.

Przepis własny