

Pascha Wielkanocna

Składniki

2 jajka

200 ml serwatki*, mleka lub jogurtu

50 g masła

750 g twarogu**

1 garść rodzynek lub innych suszonych owoców, pokrojonych w kosteczkę (można dodać więcej, ponieważ masa nie jest słodka)

1 garść ulubionych orzechów

Wykonanie***

1. Jajka ubić na puszystą masę (ubijać na najwyższych obrotach miksera co najmniej 8 minut, aż masa stanie się jasna).
2. Dodać serwatkę, mleko lub jogurt i podgrzać do temperatury 70 st. C****, ciągle mieszając.
3. Zdjąć z ognia, dodać masło i wymieszać do rozpuszczenia.
4. Dodać twaróg i zmiksować do uzyskania bardzo gładkiej masy (masa ma być idealnie gładka, bez grudek).
5. Dodać bakalie i wymieszać.
6. Nie przejmując się, że masa jest dosyć rzadka, przejść do kolejnego kroku.
7. Glinianą doniczkę z dziurką w dnie***** wyłożyć kilkakrotnie złożoną gazą lub ściereczką*****. Zakryć ciasto rogiem ściereczki lub gazy i położyć na nim mały talerzyk lub miskę, która lekko dociśnie masę. Doniczkę umieścić w większej od niej misce, do odciekania (pomiędzy dnem doniczki a dnem miski powinna się znajdować przestrzeń, do której będzie mogła ociekać serwatka). Zostawić w lodówce na całą noc.
8. Rano przełożyć na talerz i udekorować bakaliami (lub od razu spróbować - my tak właśnie robimy).

Wskazówki

* serwatkę możecie otrzymać, robiąc własny twaróg (z tego przepisu), jednak mleko i jogurt też dobrze się sprawdzają

** nie używajcie twarogu sernikowego (w tzw. wiaderku), ponieważ wówczas pascha nie będzie trzymać formy po wyjęciu jej z doniczki (nie straci ona oczywiście na smaku, ale nie będzie już tak ładna); lepiej użyć twarogu w kostce lub (jeszcze lepiej) takiego, który kupuje się na wagę albo (jeszcze lepiej) twarogu wiejskiego, który można kupić od znajomej gospodyni hodującej krowy albo (najlepiej) zrobić go samemu (z tego przepisu); jeśli wybierzeecie ostatnią opcję, dokładnie oszczędźcie twaróg z serwatki - możecie użyć go nawet wtedy, kiedy jest jeszcze lekko ciepły, ważne, żeby miał zwartą konsystencję

*** jeśli posiadacie urządzenie zwane Thermomixem, dajcie znać - podam Wam przepis z dokładnymi czasami i liczbą obrotów na każdym etapie przygotowania ciasta

**** jeśli nie posiadacie termometru kuchennego, to podgrzejdźcie masę do czasu, aż zacznie parować

***** jeśli nie posiadacie glinianej doniczki (lub nie chce się Wam jej odkażać), użyjcie durszlaka lub sita

***** jeśli używacie ściereczki, warto zadbać, żeby była uprana w czymś innym niż proszek i płyn do płukania, w przeciwnym razie pascha będzie miała smak detergentów