

Recette Paska

Pour obtenir un kilo de Paska :

- faire égoutter 1 kg de fromage blanc ordinaire dans un linge pendant 24 ou 48 heures.
 1. dans une terrine mettre le fromage sec et 75 gr de beurre en petits morceaux.
 2. dans une casserole à fond épais mettre 3 jaunes d'œufs et 60 gr de sucre en poudre, mélanger jusqu'à blanchissement.
 - Ajouter raisins secs (90 gr), fruits confis (90 gr), vanille, du reste de citron (facultatif) et 80 gr de crème fraîche.
 - Faire cuire doucement comme une crème anglaise, pour que cela épaisse sans bouillir.
 3. verser cette crème chaude dans la terrine (1) et mélanger, le beurre fond ; on obtient une crème épaisse.
 - Dans une autre casserole faire tiédir le miel (60 gr) avec les amandes en poudre (60 gr) pour les mélanger. (ne chauffer que le minimum : le miel chaud fond et reste liquide et c'est mauvais pour la Paska...)
 - Ajouter ce mélange à la crème (3) et mélanger +++ pour que ce soit bien homogène.
 - Verser cette préparation dans une faisselle garnie d'une gaze suffisamment grande pour recouvrir la Paska. Poser dessus un poids et laisser attendre au frais (pas au frigidaire autant que possible) au moins 48 heures (ou 3 jours, 8 jours, 10 jours).
- avant de servir : démouler et décorer en traçant avec des fruits confis

IC	XC
NI	KA

Ce qui signifie en grec comme écrit sur les icônes et sur la Croix :

Jésus Christ vainqueur

Ingrédients pour 1 kg de Paska :

- | | |
|--|-----------------------------|
| - 1 kg de fromage blanc | - 75 gr de beurre |
| - 3 jaunes d'œufs | - 60 gr de sucre en poudre |
| - 80 gr de crème épaisse | - 90 gr de raisins secs |
| - 90 gr de fruits confis
(en prévoir plus pour la décoration) | |
| - A cuillère à café de vanille liquide | - zeste de citron |
| - 60 gr de miel crémeux | - 60 gr de poudre d'amandes |