Osterdessert Paskha

Das Osterdessert Paskha ist eine russische Spezialität auf Topfenbasis. Ein tolles Rezept für einen leckeren Nachtisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 10,7 h



Zutaten

1 kg	Topfen
130 g	Butter (weiche)
5 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
250 ml	Sauerrahm
250 g	Rosinen
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
250 g	Mandeln
1 EL	Zitronat
1 EL	Orangeat
Nach Belieben	Früchte (zum Dekorieren)

Zubereitung

1. Das Osterdessert Paskha bereits einen Tag vor dem Servieren zubereiten. Zu Beginn den Topfen in ein Baumwolltuch einschlagen, zuknoten und in eine Schüssel hängen, sodass die Molke ablaufen und der Topfen trocknen kann.

2. Die weiche Butter in einen Topf geben und schaumig schlagen. Eier, Sauerrahm, Salz und den vorbereiteten Topfen unterrühren. Den Topf auf dem Herd platzieren und langsam erhitzen, dabei unentwegt mit dem Schneebesen rühren. Die Masse darf keinesfalls kochen. Wenn sich Blasen bilden, unverzüglich vom Herd nehmen und mit dem Schneebesen kaltrühren.

3. Zucker, Rosinen, Schalenabrieb, Orangeat, Zitronat sowie gehackte Mandeln unter die abgekühlte Masse ziehen.

4. Einen Pflanztopf mit Abzugsloch (am besten nach unten schmal zulaufend) nehmen und ein Baumwolltuch darin auslegen. Die Topfenmasse einfüllen und festdrücken, mit einem Teller passender Größe und zusätzlichem Gewicht beschweren.

5. Auf eine Schüssel ein Gitter platzieren, den Pflanztopf daraufstellen, sodass überschüssige Flüssigkeit durch das Abzugsloch ablaufen kann. Über Nacht in den Kühlschrank stellen und festwerden lassen. Am Folgetag die Paskha auf einen Servierteller stürzen und das Tuch entfernen. Mit frischen Früchten verzieren.

Tipp

Das Osterdessert Paskha kann man auch mit gehackten Pistazienkernen oder Beeren dekorieren.