

# Pascha - ruský sváteční recept

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 30min , Porce: 1

**5340** kalorií , **0 g** cukrů , **328 g** tuků , **100 g** bílkovin

**Autor:** Zuzana Jašková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pascha-rusky-svatecni-recept>

## Příprava

Čerstvý tvaroh rozetřeme s cukrem a máslem.

Druhou část cukru utřeme se žloutky a přidáme rovněž k tvarohu. Důkladně promísíme. Pak přidáme citrónovou kůru a vanilkový cukr. Ušleháme smetanu a zamícháme do tvarohové hmoty, naposledy vsypeme kandované ovoce. Použijeme dortovou formu. Vyložíme ji čistým plátnem, napěchujeme do ní tvarohovou směs, rohy plátna přehneme, paschu zatížíme, aby se dobře slisovala, a uložíme ji na 2 - 3 dny na chladné místo, nejlépe do lednice. Před podáváním ji ozdobíme kandovaným ovocem nebo slabounkou vrstvou barvené želatiny.

## Ingredience

- 800 g odtučněného tvarohu
- 400 g másla
- 400 ml smetany ke šlehání
- 400 g cukru
- 3 žloutky
- 2 lžičky citronové kůry
- 1/2 sáčku vanilkového cukru
- 100 g kandovaného ovoce

## Kategorie

Výjimečný den, Ruská, Celoročně, Klasika, Rodina, Moučník