

Правильная Пасха к светлому празднику |

Автор: Архивы, [Архивы](#) , 25.04.2008.

Своим личным рецептом поделился с нами епископ Амвросий.

|

Епископ Амвросий, в течение многих лет исполнявший обязанности настоятеля Русской церкви в Веве, традиционно готовит пасху сам. Вот по такому рецепту.

Что нужно?

1 кг творога (епископ рекомендует приобретать в Migros местный эквивалент творога serré Quart и смешивать жирный его вариант - $\frac{1}{4}$ - и нежирный - $\frac{3}{4}$) 350 гр сливочного масла 3 желтка 350 гр сахара 2 палочки ванили

Как делать?

В большой миске сбить масло и желтки до получения массы белого цвета. Добавить сахар, перемешать. Очень постепенно добавлять творог, все время помешивая. На поверхности должны появляться маленькие пузырьки.

Полученной массе нужно дать осесть в течение 40 минут. После этого добавить зернышки ванили, еще дать осесть. Потом слить все в форму, предварительно одев ее в марлю, чтобы излишняя жидкость, а с ней и излишний сахар, стекли. Оставить стекать в холодильнике или подвале в течение полутора суток. Ну а потом, конечно, кушать!

Фото с сайта www.cooking-book.ru

[праздники в швейцарии](#)

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/pravilnaya-pasha-k-svetlomu-prazdniku>