



Składniki (z podaniem gramatury):

75 dag tłustego twarogu

10 jaj ugotowanych na twardo

kostka masła

25 dag cukru pudru

laska wanilli

10 dag orzechów, migdałów , rodzynek

smażona skórka z pomarańczy

Dokładny opis sposobu wykonania potrawy:

Orzechy i migdały sparzyć, odsączyć na sicie, wystudzić, migdały obrać. Z jaj wyjąć żółtka, przetrzeć przez sito, utrzeć na pulchną masę z masłem i cukrem, ciągle ucierając dodawać po łyżce zmielony ser, utartą wanilię, drobno pokrojone bakalie i skórkę pomarańczową. Część

bakali zostawić do dekoracji paschy. Foremkę do ciasta wyłożyć lnianą ściereczką, wypełnić masą serową tak aby szczelnie przylegała do foremki, owinąć, obciążyć deseczką , pozostawić w chłodnym miejscu na dobę.

Następnie wyjąć na półmisek i udekorować wedle uznania.