

Rezeptvorschlag April 2009

"Pasqua"

(russische Oster-Süßspeise)

Geht schnell und macht was her! Das Original-Rezept habe ich von meiner Schwiegermutter, die es wiederum von einer sehr alten russischen Dame hatte, die die Revolution noch persönlich miterlebt hatte... Ich habe es abgewandelt und etwas verschlankt, es ist aber immer noch üppig. Die Zubereitung muss 24 Stunden vor Genuss erfolgen, weil die Pasqua so lange braucht, bis sie ihre himmlische Konsistenz erreicht hat. Sie wird zum Osterfrühstück serviert, eignet sich aber auch als Nachspeise. Oder als Partyknüller - dann Mengen verdoppeln und Wartezeit erhöhen.



Zutaten:

500g Magerquark

125g flüssige Butter

0,1 l Sahne

3 Eigelb

80g weißer Zucker

1-2 geh. Teelöffel fertige gemahlene Vanille* (kein Vanillezucker!!

Statt dessen kann man eine Vanillestange mit Schote hacken)

1 geh. Teelöffel fertige gemahlene Zitronenschale* (oder selber reiben)

Saft einer Zitrone

125g gemahlene abgezogene Mandeln

1 geh. Esslöffel möglichst klein gehackte getrocknete Mango*

1 geh. Esslöffel möglichst klein gehackte getrocknete Guyabano*

1 geh. Esslöffel möglichst klein gehackte getrocknete Ananas*.

*Aus Fairem Handel

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verrühren, bis eine glatte Creme entstanden ist. Einen sauberen Blumentopf mit Loch (alternativ ein schön geformtes kleines Sieb) mit einem Geschirrhandtuch oder einer Stoffserviette auslegen, so dass es überhängt.

Die Creme hinein füllen und das Tuch darüber zusammenschlagen. Unter den Blumentopf einen tiefen Teller stellen, und oben drauf einen Teller und einen Stein legen, so dass die Creme zu einem Kuchen gepresst wird. An einem kühlen Ort 24 Stunden aufbewahren und die im Teller entstehende Flüssigkeit abgießen.

Nach mind. 24 Stunden stürzen und in schmale Tortenstücke aufschneiden. Vorsicht: ist sehr mächtig! Dazu eine gute Tasse Fairtrade Kaffee.

Im Original wird dieser Kuchen mit Sahnequark, Zitronat und Orangeat hergestellt, mit Amarena-Kirschen verziert und auch noch Schlagsahne dazu serviert!

Guten Appetit wünscht Ihnen das **Weltladen-ZeichenDerZeit** Team!