

Rezept

Passcha – russisches Quarkdessert

Ein Rezept von Passcha – russisches Quarkdessert, am 29.05.2023

Zutaten

750 g Schichtkäse oder Quark (10 % Fett)	100 g weiche Butter
75 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
1 sehr frisches Ei (Größe L)	125 g Crème double
75 g Rosinen	75 g gehackte Mandeln
Salz	75 g Mandelkrokant
Zuckerperlen	50 Kuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Ein Sieb mit einem Leinentuch auslegen, den Quark einfüllen. Die Enden des Tuches darüber schlagen, einen Teller auflegen und mit einem Gewicht (große Konservendose) beschweren. Ca. 12 Std. abtropfen lassen. Dabei ab und zu fest auf das Gewicht drücken, damit möglichst viel Molke ausgepresst wird.
2. Am nächsten Tag die Butter mit Zucker, Vanillezucker und dem Ei schaumig rühren. Mit Crème double, Rosinen, Mandeln und 1 Prise Salz unter den Quark mischen.
3. Eine eckige Passcha-Form, ersatzweise ein Spitzsieb oder Blumentopf mit einem Leinentuch möglichst faltenlos auslegen. Die Passcha-Masse einfüllen, Enden des Tuches darüber schlagen, Teller oder Brett auflegen und wieder beschweren. So in eine Schüssel stellen, dass die Flüssigkeit abtropfen kann. 24 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Kurz vor dem Servieren die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
5. Die Passcha auf eine Platte stürzen. und mit geschmolzener Kuvertüre, Mandel-Krokant und Zuckerperlen dekorieren. An Ostern werden traditionell die russischen Buchstaben »X B« für die Abkürzung »Christos Woskres«, »Christus ist auferstanden«, vorsichtig mit einem Messer in die Quarkspeise geschrieben.