

Sekojošā pasku recepte atrodās Tonija Krūka, Livija Grīnberga un Astrīda Robez recepšu grāmatā "Latvian Cooking" (kopā ar visādām citām gardām receptēm). "Latvian Cooking" recepšu grāmata ir Daugavas Vanagi Kanādā izdota un to var iegādāties Kanādas Latviešu Centra Toronto veikalā - Letts shop kur arī var iegādāties visādus citus labumus. Apskatieties paši lettsshop.org!

Vārīta paska

Šī paska tradicionāli ir veidota speciālā iegarenā koka formā, tomēr var izmantot arī plastmasas puķupodu.

Sastāvdaļas:

125 ml 35 % saldā krējuma
1 tsp vaniļīna ekstrakta
3 olu dzeltenumi
90 g cukura
125 g nesālīta mīksta sviesta
750 g presētā biezpiena vai ricotta siera
100 g smalki sagrieztu žāvētu augļu
¼ - ½ glāzes sasmalcinātas mandeles

Pagatavošana:

Ar koka karoti izpiež biezpienu caur smalku sietu. Mazā katliņā uzvāra saldo krējumu, noceļ no uguns un pievieno vaniļīnu. Saputo olu dzeltenumus ar cukuru, iemaisa krējumu. Karsē (nevāroties), līdz maisījums sabiezē. Atdzesē, tad iemaisa biezpienu un citas sastāvdaļas. Kārtīgi samaisa.

Izvēlētā traukā ieklāj divkārtīgi vai trīskārtīgi salocītu marli (tas nodrošinās labu virsmas izskatu, uzsūks mitrumu un palīdzēs izcelt saldo ēdienu no trauka). Kārtīgi sapresē maisījumu traukā, uzliek virsū šķīvi (mazliet mazāku par trauka atvērumu) un uzliek smagumu. Trauku novieto kādā lielākā traukā, kur notecēt šķidrums.

Tur ledusskapī vismaz 10 stundas vai pat 2-3 dienas. Izvelj laukā uz šķīvja un izrotā. Dekorēšanai var izmantot mandeles, nelielas konfektes, žāvētos augļus, rozīnes, putukrējumu.