

# Pashka – au fromage blanc (formule n°2)



Personnes  
4 personnes

Temps préparation  
60 minutes

## Ingrédients

500 g [fromage blanc](#)  
égoutté  
180 g sucre  
100 g crème  
60 g amandes  
65 g raisins secs  
65 g fruits confits  
5 oeufs  
1 zeste de citron  
1 gousse de vanille

## Préparation

Séparez les jaunes et les blancs des oeufs. Hachez la vanille, les amandes et les fruits confits. Râpez le zeste de citron. Ebuillantez les raisins secs. Tamisez le fromage blanc dans une terrine. Ajoutez le beurre fondu et tous les ingrédients. Triturez le tout énergiquement aussi longtemps que possible pour obtenir un mélange crémeux et lisse. Tapissez le moule en bois d'une mousseline mouillée. Emplissez la forme avec la crème de fromage. Mettez sous presse au froid durant toute la nuit au-dessus d'un récipient creux pour l'égouttage qui continue. Démoulez sur un plat décoré. Servez glacé.