**Pashka**

ricotta

eieren

fijne suiker

room

boter

gekonfijt fruit
amandelpoeder
rozijnen

bruine rum

vanillesuiker

marasquinokersen

Laat 1 kg ricotta 12 uur uitlekken in een fijne neteldoek onder gewicht. Druk daarna door een fijne zeef en roer tot een gladde crème met 125 g boter op kamertemperatuur.

Klop 4 eidooiers met de 200 g fijne suiker en 20 g vanillesuiker tot een ruban. Voeg op een zacht vuurtje en zonder te koken 225 g room toe. Spatel dit mengsel door de kaas, samen met 225 g amandelpoeder, gekonfijt fruit en rozijnen geweekt in bruine rum.

Schep opnieuw in een neteldoek en druk de massa in een speciale conische vorm (of propere bloempot). Laat in de koeling onder gewicht opnieuw 12 uur uitdruipen.

Stort op een taartbord en werk af, indien gewenst, met marasquinokersen, slagroom op de randen en gekonfijt fruit.