

Składniki (z podaniem gramatury):
75 dag tłustego twarogu
10 jaj ugotowanych na twardo
kostka masła
25 dag cukru pudru
laska wanilli
10 dag orzechów, migdałów , rodzynek
smażona skórka z pomarańczy

Dokładny opis sposobu wykonania potrawy:
Orzechy i migdały sparzyć, odsączyć na sicie, wystudzić, migdały obrać. Z jaj wyjąć żółtka, przetrzeć przez sito, utrzeć na pulchną masę z masłem i cukrem, ciągle ucierając dodawać po łyżce zmielony ser, utartą wanilię, drobno pokrojone bakalie i skórkę pomarańczową. Część

bakali zostawić do dekoracji paschy. Foremkę do ciasta wyłożyć lnianą ściereczką, wypełnić masą serową tak aby szczelnie przylegała do foremki, owinąć, obciążyć deseczką , pozostawić w chłodnym miejscu na dobę.
Następnie wyjąć na półmisek i udekorować wedle uznania.