

Reseptin ainekset (12 annosta)

Valamon pasha

- **2 1/2 dl**sokeria
- **2 kpl**keltuaista
- **200 g**voita
- **400 g**maitorahkaa
- **1 tl**vaniljasokeria
- **1 dl**mantelirouhetta
- **1 dl**rusinoita
- **1**sitruunan mehu
- **1**appelsiinin mehu
- **2 dl**kuohukermaa



TULOSTA

Valamon pasha valmistuu näin:

1. Vatkaa puolet sokerista ja keltuaiset vaahdoksi. Vatkaa loput sokerista ja voi vaahdoksi. Sekoita vaahdot ja rahka tasaiseksi massaksi. Lisää vaniljasokeri (mantelirouhe, rusinat) ja mehut ja lopuksi kevyesti vaahdotettu kerma.
2. Kaada massa kostutetulla sideharsolla vuorattuun muottiin. Pane paino päälle ja valuta pashaa vuorokausi jääkaapissa.
3. Kumoa Valamon pasha tarjoiluvadille, poista harso ja tarjoa pasha pääsiäisaterian jälkiruokana.