

**Pasha** on rakkasta valmistettava ruokalaji. Se liittyy itäslaavilaiseen ja myös Raja-Karjalan ortodoksisien pääsiäisperinteeseen. Pasha tulee venäjän pääsiäistä tarkoittavasta sanasta, joka puolestaan on peräisin hebrean sanasta pesah. Pasha tehdään kuumentamattomana tai kuumennettuna.

## Pasha

2	keltuaista
2 dl	sokeria
2 tl	vaniljasokeria
2 dl	kuohukermaa
2 tlk (500 g)	maitorahkaa
1 dl (75 g)	voisulaa
1 dl	mantelirouhetta
1 dl	korintteja tai silputtuja rusinoita
1 dl	hillottua appelsiininkuorta hienonnettuna
½ dl	sukaattia
½ dl	sitruunanmehua

1. Vaahdota keltuaiset ja sokeri.
2. Vatkaa kerma hyväksi vaahdoksi.
3. Sekoita maitorahka keltuaisseokseen.
4. Lisää haalea voisula, manteli, hedelmät ja sitruunanmehu.
5. Sekoita massaan kermavaahto ja tarkista maku.
6. Kaada seos kostealla harsokankaalla vuorattuun pashamuottiin tai siivilään. Pane muotti syvälle lautaselle ja aseta pashamassan päälle lautanen, jonka päällä on paino. Anna pashan jähmettyä viileässä vuorokauden ajan.
7. Kumoa pasha tarjoiluvadille ja koristele säilykehedelmillä tai appelsiini- ja sitruunaviipaleilla. Ortodoksit koristavat pashan huipulle pistetyllä punaisella ruusulla tai kynttilällä.

