250 g tłustego twarogu, 5 łyżek cukru, 3 łyżki masła (o temperaturze pokojowej), 5 łyżek gęstej śmietany kremówki, 70 g migdałów, po 30 g skórki pomarańczowej i rodzynków, 1 pomarańcza do dekoracji

Rodzynki umyć i namoczyć na 15 min w ciepłej wodzie, skórkę pomarańczową drobno pokroić, migdały sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki i grubo posiekać. Ser utrzeć drewnianą łyżką na pulchną masę, dodając po łyżce masła, połączyć ze śmietaną i bakaliami, dokładnie wymieszać. Włożyć masę do wypłukanej zimną wodą miseczki, przykryć odpowiednio przyciętym płatkiem pergaminu (lub folii aluminiowej), wstawić do lodówki na 4-5 godz. do lodówki. Na godzinę przed podaniem zanurzyć miskę na kilka sekund w naczyniu z bardzo gorącą wodą, podważyć ostrym nożem brzegi i wyjąć paschę na ozdobny talerz. Ozdobić plasterkami i cząstkami pomarańczy. Przechowywać w lodówce, podawać mocno ochłodzoną.

wg Renaty Pacer, Poradnik Domowy, Wielkanoc 1996 r.