Вот-нашла рецепт из ряженки:
Понадобится:
2 л ряженки, (надо брать жирную- я по-моему в том году брала 9%, но вообщем чем жирнее найдете- тем лучше)
2 л молока,
2 ст.л. слив. масла
1,5 ст. сметаны,
6 желтков,
1,5 ст. сахара,
ваниль

Рецепт:
1. Ряженку соединить с молокои и сметаной, добавить растертые с сахаром желтки, довести до кипения при постоянном помешивании. Несколько минут кипятить, пока не отойдет сыворотка. Охладить. Подвесить в марле на 2 часа.
2. массу протереть через сито, добавить растертое с сахаром слив. масло, ваниль, хорошо перемешать. Выложить в форму.

Делаю только из сметаны,Получается как мороженное.
Сметану 2 кг 15-20% кладу в мешочке в пасхальницу(можно использовать друшлаг)на сутки под гнёт(.Банка с водой)
Через сутки добавляю- 5 ЖЕЛТКОВ растираю с 2 стаканами сахара
+ пачка мала(растопленного),всё перемешиваю и опять в мешочек,пасхальницу на сутки под гнёт.На др.день добавляю изюм ,ваниль.Орехами присыпаю перед подачей на стол.ВКУСНО!
Стекает на окне на кухне,ни разу не испортилось.

 рецепт заварной пасхи из сметаны.

1 л сметаны растереть с 200 г сливочного масла.
3 яйца взбить с 2 стаканами сах.песку.
Все тщательно перемешать, поставить на огонь и, постоянно помешивая, варить 10 минут.
Добавить изюм, орехи, курагу, проварить еще 5 минут.
В остывающую смесь добавить ванилин, еще раз перемешать, выложить в марлю в 2 слоя, подвесить.

Замораживать белки удобно в контейнере.
А глазурь готовится совсем просто - сырые яичные белки растираются (но не взбиваются) с сахарной пудрой, ванилином и небольшим количеством лимонного сока. Количеством пудры регулируется степень густоты глазури. Схватывается довольно быстро. Покрывать лучше не остывшую выпечку. :)
А насчет цедры... ну, если Вам нравится вкус и аромат лимонной цедры в пасхе - то не вижу причины ее не положить... :))) Лично я предпочитаю классический ванильный вкус, а из добавок - изюм или кедровые орехи (миндаль или кешью). Пробовала в прошлом году сделать "розовую" пасху - подкрашенную в розовый цвет и ароматизированную розовым ароматизатором - решила, что ванильная все ж вкуснее... :)

Посмотрела прошлогоднюю тему, которая ниже в ссылках. Год назад я пасху готовила так: густую жирную сметану (благоду 25-30%), выложила в дуршлаг, выстеленный марлей в несколько слоев, дуршлаг в кастрюлю, в холодильник на ночь. Утром вмешала сахар, ванилин и изюм, немного подсолила, сменила салфетку на сухую и выложила массу снова в дуршлаг... и так она у меня стояла в холодильнике до Воскресенья три дня :) на 3 кг сметаны брала 3 стакана сахара, смолотого в блендере, 2 пакетика ванилина, 5 желтков и щепотку соли.

Пасха заварная
На килограмм творога — 5 яиц, пачка сливочного масла, 400 г сметаны, 300-400 г сахарного песка, четверть стакана чищенного миндаля, изюм, ванилин.
Протереть творог и масло через сито, добавить отжатую сметану, тщательно перемешать и поставить на плиту. Нагреть, постоянно помешивая деревянной лопаткой, до образования первых пузырей. Снять с огня, охладить как можно быстрее, также непрерывно помешивая. В остывшую массу положить сахар, изюм, миндаль, ванилин, все тщательно перемешать. Выложить в пасочницу, плотно вминая массу, сверху положить блюдце, гнет, убрать в холодное место на сутки.

А пасху только из сметаны.
Литра 3 сметаны в марлю 5-6 слоев( не беру давно деревенскую, они ее накапливают за долго до пасхи, сметана перекисаети в результате при взбивании сворачивается(((() отличная в НН ядринская в пакетах по 0,5 свежая, густая, без накладок мого лет.

Сметана висит 1,5 суток, потом кладу под пресс в холодильник( в дуршлаг, его в кастрюлю, сверху гнет) Еще сутки капает.

Затем добавляю сах.песок, чуть ванили, яйцо 1-2 шт в зависимости от густоты сметаны, а то часто и ножом не разрезать)) и тихонько взбиваю до пышности. Добавляю заранее вымытый, просушенный светлый изюм и измельченные грецкие орехи( не серела от них никогда пасха)
мням)) ее намазываем на кулич или прям так лопаем)

пасху по рецепту моей бабушки,

 очень вкусная получается. Держите, может пригодится:)
3 л молока
0,5 кг сметаны
5 яиц
0,5 стакана сахара
Взбить яйца, добавить молоко, сметану и сахар. Варить смесь на слабом огне около часа. Не давать кипеть, мешать аккуратно и в одном направлении. Выложить в марлю и подвесить на ночь, чтобы стекла. При желании, конечно, изюм, цукаты можно добавить. Я люблю кондитерскую разноцветную посыпку при подаче добавлять, с ней вкуснее

Я делаю из сметаны и в пасхальнице,

если нет заменяете дуршлагом.
1кг сметаны выливаю в специально для этого сшитый мешочек (нужно 2), можно заменить марлей.
в пасхальницу под груз, можно на золу,а можно не заморачиваться на золу), но грузиком придавить нужно.)
держим пока сметана не отдаст всю воду.(держу где-то сутки)
5 желтков растираем с 2 мя стаканами песка. Песок постарайтесь растворить полностью.
масло растопить- 1 пачка (поэтому сметану беру маложирную)
Всё смешать переливаем в другой мешочек и опять под грузом даём выйти лишней жидкости.(сутки)
Готовлю несколько порций и по мере приготовления убираю в холодильник (пасхальница не очень большая)
Когда всё готово, добавляю мытый высушеннй изюм и сверху украшаю карамелизированным арахисом. (в Метро)
Другие наполнители не люблю)
на приготовление уходит где-то 3 дня. Самое муторное растирать желтки с сахаром

Пасха красная
Для рецепта вам потребуется:
топленое молоко - 2л (я беру с рук на рынке - только там такой вкус!!!)
простокваша - 2л (я беру ряженку и простоквашу городецкую)
сметана - 3 стакана (я беру ядрин)
яйцо (желток) - 1 шт.

В теплое топленое молоко влить простоквашу, сметану, добавить желток и кипятить до тех пор, пока не отойдет сыворотка. (я ставлю томиться в духовку в кастрюле без ручек) Сыворотку слить, творог сложить в салфетку, завязать узлом и подвесить, чтобы творог подсох. Подготовленный творог протереть сквозь сито, положить по вкусу сахар и ваниль. Подготовленную массу сложить в форму (в пасочнецу), застланную тонкой тканью, сверху положить гнет и поставить вхолодильник. Через 12 часов пасху вынуть из формы и подавать к столу.