

Cheesecake cu ciocolata si lichior de oua, fara gluten



Cheesecake cu ciocolata si lichior de oua, fara gluten: o reteta care surprinde!!

E ceva magic in lichiorul de oua, ceva ce te atata si te determina sa il refaci de fiecare data cand vine Pastele sau Craciunul, nu credeti?! Eu il savurez rece, din frigider, in paharute mici (de tuica ☐), dar il ador si-atunci cand intra in compozitia vreunei retete dulci.

De data asta, l-am folosit pentru a crea un tort mai special, un cheesecake cu ciocolata si lichior de oua, fara gluten, cu blat crocant de nuci si niciun strop de faina.

Sper sa va bucurati de gustul lui minunat, acum de Pasti sau

oricand aveti pofta de un desert fin si aromat!!! Lasati-l la frigider peste noapte, pentru ca gusturile sa se imprieteneasca!!!

Multumirile pentru aceasta minunatie merg catre **Andrea și Karin**, doua fete super dragute, care m-au ispitit cu cheesecake-ul lor, atat de frumos colorat...si fara faina!!!!!!! :))

Ingrediente:

Pentru blatul de ciocolata, fara faina:

- 200 g ciocolata neagra
- 150 g unt
- 4 oua
- 2 linguri zahar brun
- 130 g alune sau nuci macinate

Pentru crema de lichior de oua:

- 200 g crema de branza
- 2 oua
- 120 g zahar
- 180 ml **lichior de oua**

Sfat: daca nu va place lichiorul de oua, il puteti inlocui cu oricare altul, dar neaparat cu un lichior crema!

Foarte bun!!!!



Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 170 grade C (foc domol). Pregatiti toate ingredientele. Ungeti cu unt o forma cu diam. de 26 cm si presarati-o cu nuca macinata:



Pentru blat, topiti ciocolata impreuna cu untul, taiat cuburi, la bain-marie sau la microunde. Amestecati des, pana cand ciocolata se topeste complet, apoi lastia bolul deoparte. Bateti ouale cu un praf de sare (cat luati cu trei degete); adaugati zaharul brun si bateti in continuare pana se spumeaza (cca. 2 minute). Turnati compozitia de ciocolata si alunele sau nucile macinate si amestecati totul foarte bine. Turnati amestecul rezultat in forma pregatita si nivelati:



Laura Sava

Pentru crema, amestecati crema de branza cu zaharul tos si cu ouale intregi. Turnati lichiorul de oua si amestecati scurt, fara sa se amestece complet cu compozitia:



Crema se toarna peste blat, intr-un strat cat uniform:



Cu un betisor de lemn se fac modele in crema, pentru un efect marmorat (eu n-am prea insistat, dupa cum vedeti ☐):



Laura Sava

Cheesecake-ul se da la cuptor si se lasa cca. 32-35 de minute. Tineti minte ca mijlocul cheesecake-ului trebuie sa fie inca moale, umed. El se va intari treptat, pe masura ce se raceste. Asa arata gata copt:



Se lasa sa se raceasca in forma si apoi se desface inelul detasabil al formei:



Se aseaza pe platoul de servit si se orneaza cu putin lichior de oua, turnat in spirala, sau daca credeti ca e deja prea mult lichior de oua implicat ☐ , presarati cu zahar pudra vaniliat si cativa fulgi de nuca de cocos ori chiar cu nes (eu am testat pe o bucatica cu nes si mi-a placut mult, mult!!!):

Laura Sava



Si cu oua mici de ciocolata, ca doar de Pasti il savuram!!! ☐



A iesit fantastic!!!



Laura Sava



Laura Sava

5 retete de pasca



5 Retete de Pasca, pentru voi!!!! ☐

Dragilor, am observat ca micile mele colaje de poze cu retete v-au placut nespus, asa ca am apelat din nou la acest format, care uneste sub o singura poza mai multe retete delicioase ☐

Astazi am strans laolalta 5 **retete de pasca**: pasca fara aluat, cu branza dulce, cu ciocolata, smantana si o pasca mai speciala,

numita Prajitura Ruseasca, care e o minune de pasca!!! :))

Sper sa va inspire si sa aveti pe masa de Pasti macar una dintre pastile cu care ma laud eu aici ☐

Vi le insir mai jos pe toate (dati click pe linkul cu rosu):

1. Prajitura Ruseasca: <http://www.laurasava.ro/2016/03/28/prajitura-ruseasca/>

2. Pasca fara aluat: <http://www.laurasava.ro/2011/04/14/pasca-fara-aluat-cu-branza-de-vaci/>

3. Pasca cu ciocolata: <http://www.laurasava.ro/2012/04/06/pasca-cu-ciocolata/>

4. Pascute cu branza dulce: <http://www.laurasava.ro/2011/04/14/pascute-cu-branza-din-aluat-de-cozonac/>

5. Pasca cu smantana: <http://www.laurasava.ro/2013/04/15/pasca-cu-smantana/>

Va mai aduc si alte minunatii pana de Pasti!!!!

Prajitura Ruseasca



Dragilor, chiar dacă ați pus deja **pasca fara aluat** pe lista bunatăților de Paști, vă rog eu mult de tot să strecurați și această prăjitură rusească pe-acolo, fiindcă e divină!!! Umplutura de brânză e atât de fină și ușoară iar stratul de aluat atât de crocant...n-o să vă puteți dezlipi de ea! ☐

Prajitura se compune dintr-un strat de aluat cu cacao, întins la bază, crema de brânză și aluat ras deasupra, ceva în genul **prăjiturii Rudy**. Se face foarte ușor, iar dacă vreți să simplificați și mai mult modul de preparare, vă sfătuiesc să dați pe razătoare și stratul de jos...sper să măergă, nu am încercat încă :))

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 320 g făină
- 3 linguri cacao
- 150 g zahăr

- o priza de sare
- un ou mare
- 250 g unt

Pentru umplutura de branza:

- 500 g branza Quark
- 250 g branza Mascarpone
- 4 oua
- 160 g zahar
- 20 g zahar vanilat
- 3 linguri amidon

Mod de preparare:

Aluat fraged:

Cerneti deasupra unui bol faina, cacaua, praful de sare (cat luati cu 3 degete) si zaharul; adaugati apoi oul si untul rece, in fulgi (adica dat pe razatoarea mare □). Framantati cu mainile intr-un aluat omogen (nu insistati cu framantatul).

Formati o bila de aluat care se inveleste in folie transparenta. Lasati la frigider pentru minim 30 de minute, dupa care scoate si se imparte in doua bile: una mai mare, care va veni la baza si una mai mica, ce se va rade deasupra.



Asamblare prajitura:

Puneti jumatatea mica de aluat in congelator. Intindeti jumatatea mare de aluat pe masa bine infainata, in asa fel incat sa fie putin mai mare decat forma.

Asezati-o cu grija in forma si presati usor cu mainile, ca sa acopere cat mai bine forma iar unde e cazul, taiati din marginile inalte. Le puteti „lipi” apoi unde vedeti ca nu e atat de mult aluat.

Forma se pune la frigider pana cand e gata crema:



Pentru umplutura de branza:

Amestecati branza Quark, care este ca o smantana grasa si extraordinar de fina...iat-o! ☐



Daca nu gasiti Quark, folositi crema de branza (5-10% grasime) si mascarpone!

Amestecati, deci, Quark-ul cu branza Mascarpone (alta minunatie □):

Laura Sava



Separati ouale. Bateti galbenusurile cu zaharul cca. 1-2 minute, pana se spumeaza; adaugati apoi amidonul si amestecati. Albusurile se bat separat, cu un praf de sare, pana obtineti o spuma tare:



Crema de galbenusuri si spuma de albusuri se inglobeaza in amestecul de branza, cu ajutorul unei spatule.

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti cu unt o forma cu diametrul de 26 cm.

Finalizare prajitura:

Scoateti forma cu aluatul din frigider si umpleti-o cu compozitia de branza apoi scoateti bila de aluat din congelator si radeti-o, pe razatoarea mare, deasupra compozitiei din forma.

Eu am incercat sa fac un strat de aluat ras si apoi inca unul, ca sa „pice” cat mai uniform deasupra cremei:



Coacere:

Prajitura se pune in cuptorul bine incalzit, pentru cca. 50 de minute, la foc potrivit.

Pana la urma, s-a dovedit ca am avut prea mult aluat „ras” si a cam ingreunat crema, fapt pentru care s-a si lasat un pic (multumesc de sfaturi Soniei si mamicii ei!) dar n-a bagat nimeni de seama ☐



Cand e gata, prajitura se lasa sa se raceasca in forma si se pudreaza cu zahar praf:



Eu nu am reusit s-o lasa sa se raceasca, am taiat-o fierbinte ☹



Laura Sava

Voi lasati-o sa se raceasca complet, nu va grabiti!!! Si din cauza asta i-am „sifonat’ un pic imaginea :)))



E ataaat de buna!!!! :))



Pasca cu smantana



Fetelor, multe dintre voi stiti deja ca la noi de sarbatori se mananca **Saviecute**, cu mac mai ales, nu cozonac, iar pasca cu smantana sau **pasca cu ciocolata** ...abia de ceva vreme incoace ☐

Pasca fara aluat e, bineinteles, din start pe lista!!! :)))

Iata ca anul acesta, in urma cerintelor voastre, mi-am imbogatit retetarul si cu aceasta **pasca cu smantana**, absolut delicioasa, cu umplutura fina si aromata!!!

Recomandarea mea ar fi, daca nu aveti o forma mare, de cel putin 32 cm si inalta de cca. 10 cm, sa injumatatiti cantitatile pentru aluat si umplutura, facand doua pasti mai mici. Dintr-un kilogram de faina ies, in mod obisnuit, 2 cozonaci ☐

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 1 kg faina
- 500 ml lapte
- 300 g zahar
- 4 galbenusuri
- 2 albusuri
- 200 g unt
- 50 g drojdie proaspata
- esenta de vanilie/rom

Umplutura de smantana:

- 900 g smantana grasa (minim 20 % grasime)
- 6 oua, separate
- 10 linguri zahar
- 5 linguri faina
- 100 g stafide

Mod de preparare:

Pregatire smantana:

Rasturnati smantana intr-un tifon dublu (sau panza alba deasa) si legati-o la capete. Puneti „legaturica” cu smantana intr-un vas cu malai, acoperind-o bine ca sa traga zerul.

Lasati-o peste noapte sau cel putin 6 ore, dupa care o puteti scoate. Desfaceti legatura cu grija, sa nu intre malai.

Scoateti smantana scursa, care trebuie sa fie de consistenta branzei de vaci. Una foarte fina □



Aluatul dospit:

Faceti mai intai o „maia” dintr-o ceasca de lapte cald (200 ml), 2 linguri zahar, drojdie si 2 linguri pline cu faina. Bateti toate aceste ingrediente pana obtineti o compozitie ca o smantana. Puneti la crescut, intr-un loc cald, ferit de curenti de aer, pana isi dubleaza volumul.

Separat, puneti faina cernuta de doua ori, si de preferinta adusa in bucatarie cu o seara inainte (ca sa nu fie rece), intr-un bol incapator. Turnati laptele caldut (nu fierbinte) si amestecati usor.

Frecati galbenusurile cu un praf de sare (cat prindeti cu doua degete) si lasati sa stea pana bateti albusurile spuma. Incorporati apoi galbenusurile frecate si albusurile spuma in aluat.

La final, adaugati maiaua crescuta si turnati, putin cate putin, din untul topit, caldut (din nou aceeasi atentionare: nu fierbinte!). Lasati aluatul la crescut intr-un loc calduros, acoperit cu un prosop.

Pregatirea forma si asezarea aluatului:

Ungeti cu unt o tava de copt cu diametrul de cel putin 32 cm. si inalta de cca. 10 cm. si se tapeteaza cu faina.

Luati din aluat, cu mainile unse cu ulei, aproximativ jumatate din aluat (se lasa un pumn de aluat pentru cruce) si intindeti cu mana o foaie pe fundul tavii.

Din cealalta jumatate de aluat, intindeti o banda cu care sa acoperiti peretii (preferabil sa curga putin peste tava). Daca nu va intimideaza impletiturile de aluat, puteti sa faceti un sul impletit in 3 sau doar rasucit, din doua benzi, pe care sa il fixati pe margine.

Preparare umplutura de smantana:

Amestecati cu mixerul galbenusurile cu zaharul timp de minim 5 minute. Adaugati faina cernuta, smantana si stafidele (inmuiate cu cateva ore inainte in apa calduta si esenta de rom) bine scurse, si amestecati usor. La final, incorporati albusurile batute spuma cu un praf de sare. Lasati mixerul deoparte si folositi spatula □

Asamblare pasca si coacere:

Turnati umplutura in mijlocul pastii si inclinati usor marginile spre umplutura.

Faceti o cruce din aluatul ramas, simpla sau dintr-un sul impletit, si asezati-o in mijloc.

Ungeti aluatul cu un galbenus si lasati la loc cald, ferit de curenti, sa mai creasca 10-15 minute. In acest timp, se incinge cuptorul la foc potrivit (180 grade C).



Laura Sava



Laura Sava

Pasca se introduce in cuptor pentru 20 de minute si apoi se lasa la foc mai mic inca 30 de minute (170 grade C). Nu deschideti usa cuptorului in tot timpul asta!!!

Daca vedeti, catre final, ca suprafata pastii incepe sa se arda, acoperiti-o cu hartie de copt.

Cand e gata, se scoate din cuptor si se lasa in tava pana se raceste complet. Nu o scoateti din forma fierbinte sau calda!!!



Rece, se feliaza dupa plac, si pofta ☺ , si se imparte cu cei dragi!!!!!!



Laura Sava



La noi a avut un maaaare succes!!!!

Cheesecake cu branza de vaci



Astazi e timpul pentru un cheesecake, un cheesecake cu branza de vaci, simplu si rapid. Cu baza din biscuiti, e adevarat, precum cel **fara coacere**...dar totusi, bine copt si foooarte atragator!! ☐

Veti vedea, la finalul postarii, poza veche, unde **cheesecake**-ul e doar pudrat cu zahar, insa in poza cea noua il puteti admira cu un strat generos de piure de capsuni!

Cu alte variante, de ciocolata, caramel, voi reveni cat de curand!!!

Ingrediente:

Pentru baza:

- 150 g biscuiti digestivi sau simpli
- 80 g unt

Pentru crema:

- 500 g branza dulce de vaci
- 150 g zahar
- 3 oua mari
- 180 g smantana (acra, fermentata)
- 1 lingurita coaja de portocale rasa
- 1 lingurita coaja de lamaie rasa

Pentru decor:

- zahar pudra, ciocolata topita sau fructe de sezon (capsuni, zmeura)

Minunatul cheesecake refacut astazi, 3 martie 2022, sub forma de prajitura (forma aprox. 30/20 cm) :





Laura Sava



Laura Sava



La fel de delicios!!! ☐

Mod de preparare:

Pentru blatul de biscuiti, sfaramati biscuitii la robotul de bucatarie sau zdrobiti-i cu un sucitor.

Topiti untul la microunde sau bain marie (nu-l lasati sa clocoteasca).

Turnati untul topit peste biscuitii sfaramati si amestecati pana cand untul este absorbit complet de biscuiti.

Tapetati cu hartie de copt o forma de tort (cu inel detasabil) cu diam. de 24 cm. si asezati „aluatul” in forma, presand si nivelandu-l cu dosul unei linguri sau direct cu degetele. Tineti-l in frigider pentru cca. 15 minute, timp in care pregatiti crema.

Tot in timpul asta, incalziti si cuptorul la foc mic spre moderat (160 grade C).

Pentru umplutura de branza, bateti ouale cu zaharul pana se spumeaza. Separat, amestecati energic branza de vaci cu mixerul

vertical, pana rezulta o crema fina. Adaugati in crema de branza ouale batute si smantana, precum si coaja rasa de citrice.

Rasturnati compozitia peste blatul de biscuiti si asezati forma intr-o tava de copt (tava de la aragaz). Se face asta ca metoda de precautie (unele tavi de copt nu sunt grozave deloc, si compozitia s-ar putea scurge).

Coaceti timp de o ora, o ora si 10-15 minute, dar nu mai mult. Centrul cheesecake-ului trebuie sa fie inca moale!

Opriti focul, deschideti usa cuptorului si lasati prajitura sa se raceasca in cuptor, apoi bagati-o la frigider unde o veti tine cel putin 5, 6 ore inainte de a o scoate din forma. Eu o las intotdeauna la frigider peste noapte.

Taiati cheesecake-ul in felii si serviti-l cu fructe pasate impreuna cu o lingura de zahar pudra sau cu ciocolata topita. Ori mult mai comod si simplu, cum am facut si eu: pudrat cu zahar praf

□



Laura Sava

Pasca cu ciocolata



Laura Sava

Pasca cu ciocolata: un deliciu de Pasti!!

Dragii mei, pentru ca se apropie Duminica Floriilor si pentru ca nu stiu daca reusesc sa pregatesc tortul pe care il doream de Florii (un **tort delicios** cu ciocolata alba ☺), va invit la o felie de pasca cu ciocolata, zic eu, la fel de ademenitoare!

E prima oara cand fac pasca cu ciocolata din aluat de cozonac, dar mi-a iesit atat de bine incat presimt ca o voi reface si de Pasti, alaturi de **pasca cu branza fara aluat** :))

Sper din tot sufletul sa o incercati, fiindca este absolut de-licioasa!!!!!!!

Ingrediente:

- o portie **aluat de cozonac**

Umplutura de ciocolata:

- 200 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 100 g alune macinate
- o lingura unt
- o lingura lapte praf sau amidon
- 3 linguri smantana

In plus:

- unt pentru uns forma
- un galbenus pentru uns
- o lingurita lapte caldut

Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Preparati aluatul de cozonac prima data, dupa reteta indicata mai sus, la ingredientele!!

Pana cand acesta dospeste, incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si tapetati cu hartie de copt, pe care o ungeti bine cu unt, o forma cu diam. de minim 30 cm!! E important ca forma sa fie mare, pentru ca pasca sa se coaca bine!

Preparare aluat si umplutura:

Cand aluatul e gata, impartiti-l in doua parti; cu o parte se acopera fundul formei. Nu va stresati cu intinsul aluatului, ci asezati-l direct cu mana in forma, prin presare (aici ma adresez celor carora le este teama de aluaturi ☐).

Pentru umplutura de ciocolata, topiti ciocolata, rupta din timp in bucatele, intr-un vas la bain-marie. Adaugati alunele macinate (daca inainte de a fi macinate, se tin la cuptor pentru cca. 8 minute, ar fi si mai grozav...mai ales ca aveti deja cuptorul

pornit).

Puneti apoi untul si laptele praf in compositie si amestecati totul foarte bine. Luati vasul de pe aburi, adaugati smantana si omogenizati totul foarte bine.

Asamblare pasca:

Turnati umplutura de ciocolata peste foaia de aluat si nivelati.

Din aluatul ramas se modeleaza un rulou subtire, simplu sau impletit in doua, cum am facut la **cozonacul cu capsuni**, sau in trei, cum am facut eu acum, desi nu se prea vede :)))

Se aseaza impletitura de aluat in jurul umpluturii si se unge cu galbenusul amestecat cu laptele caldut.

Coacere:

Pasca se da la cuptor pana cand incepe sa se rumeneasca (sa nu cumva sa deschideti usa cuptorului pentru asta ☹), dupa care se scade temperatura la 170 grade C (foc domol). In cca. 30-35 de minute pasca noastra cu ciocolata e gata!

Lasati pasca sa se raceasca bine apoi scoateti-o din forma dar taiati-o doar cand este rece, pentru ca altfel se incruzeste!!!!

Ornare:

Ornati pasca cu oua de ciocolata. Eu am avut migdale trase in ciocolata, albe si negre.

Daca visati la o pasca mult mai ciocolatoasa, va sfatuiesc sa o acoperiti cu un strat generos, inca vreo 200 g de ciocolata. Iar daca nu aveti alune la indemana, inlocuiti-le cu nuci, migdale sau stafide, dupa preferinta.

Va poftesc cu mare drag la o felie de pasca cu umplutura de ciocolata!!!!



Cu margini rumene si apetisante!!!



Pe balansoar, sub salcia mea plangatoare:



Pofta mare, maaaare sa aveti!!!!!!!



Laura Sava



Zambilutele mele in trei culori, sunt pentru toate prietenele care imi viziteaza blogul (si pentru fetele de pe facebook ☺) care poarta nume de flori...si, nu in ultimul rand, pentru mami a mea iubita, Viorica! ☺



Pascute cu branza din aluat de cozonac



Astazi, dragilor, va prezint cele mai bune pascute cu branza din aluat de cozonac, din aluat dospit..si in varianta „mini” (m-am abatut un pic de la clasica prezentare □) pentru ca, dupa cum bine se stie, cea mai importanta **prajitura** care se pregateste pentru marea sarbatoare a Pastelui este pasca!!!

Si daca pana acum nu am avut curaj s-o pregatesc, trebuie sa va marturisesc ca **pasca fara aluat** a fost cea care mi-a declansat „pofta” pentru pasca traditionala, rotunda si frumoasa, si mi-a spulberat teama nefondata de aluaturi □

Eu le-am facut asa cum vedeti in pozele de mai jos dar se pot coace si in forme individuale si-atunci prepararea lor devine chiar si mai usoara iar rezultatul final mult mai rafinat.

Ingrediente:

Aluatul de cozonac:

- 600 g faina
- un varf cutit sare

- 140 g zahar
- 300 ml lapte
- 40 g drojdie de bere proaspata
- 4 galbenusuri
- 50-55 g unt
- coaja rasa de la o lamaie
- doua linguri rom sau 1 lingurita esenta de rom
- doua linguri ulei

Pentru umplutura:

- 300-350 g branza de vaci
- 2 oua mici
- 2 linguri pline de gris
- un varf de cutit sare
- 5 linguri zahar
- un pliculet zahar vanilat (10 g)
- doua linguri smantana
- 50 g stafide
- coaja rasa de la o lamaie sau portocala

In plus:

- 1 galbenus
- 2 linguri lapte caldut
- zahar pudra

Sfat: puteti folosi drojdie uscata, daca nu aveti drojdie proaspata la indemana, si anume: 10 grame.

Iar daca va hotarati sa folositi acest aluat drept punct de plecare pentru cozonacul de Paste, trebuie sa va felicit in primul rand pentru alegerea minunata ☺ , si-apoi sa va mai dau cateva mici, dar importante, repere.

- Impartiti aluatul in doua (daca puneti cozonacul in doua forme). Fiecare parte se divizeaza in doua si se modeleaza in forma de fitile lungi cat forma.
- Impletiti prin rasucire aluatul si asezati in formele unse cu margarina si tapetate cu zahar.

- Lasati la cald sa creasca pana la 1/3 din inaltimea formei, ungeti suprafata cu galbenus de ou si coaceti in cuptorul preincalzit, primele 10-15 minute la foc mic, apoi foc moderat pentru inca 25-30 de minute.
- Scoateti cozonacii din forme dupa ce s-au racit putin si asezati-i cu baza in sus. Lasati-i sa se raceasca complet, dupa care se pot servi.

Mod de preparare:

Pentru aluatul de cozonac, care a iesit foarte pufos si gustos, cel mai bun pe care l-am mancat vreodata :) vom tine cont de cateva sfaturi:

Cernem faina si o tinem la cald (cu 10-12 ore inainte de a ne apuca de treaba) si o cernem inca o data inainte de pregatire; galbenusurile se tin la rece cu sare pentru cca. 2 ore.

1. Preparare maia:

Amestecati drojdia proaspata cu o lingura de zahar pana cand obtineti o compozitie fluida, apoi adaugati cca. 100 ml lapte cald (din cantitatea totala de lapte) si amestecati totul cu 5 linguri faina.

Presarati maiaua cu putina faina, acoperiti-o cu un prosop si tineti-o la cald pana isi mareste volumul de 2-3 ori.

2. Oparirea fainii:

Oparim 2 linguri faina cu 100 ml lapte fierbinte (pe care il luati tot din cantitatea totala de lapte); se amesteca pentru omogenizare si se lasa sa se raceasca.

3. Pregatire aluat:

Dizolvati zaharul in restul de lapte cald apoi amestecati cu galbenusurile, maiaua, aromele, coca oparita si framantati cu faina pana ce aluatul incepe sa faca basicute de aer (adica destul de mult...eu insa n-am rezistat mai mult de cca. 15 minute, fiindca

faceam in acelasi timp si pasca fara aluat).

In continuare, topiti untul si adaugati-l, cate putin, in timp ce framantati. Aluatul este gata cand se desprinde de pe mana si peretii vasului.

4. Dospire:

Ungeti suprafata aluatului cu ulei (se incalzeste usor uleiul inainte), acoperiti-l cu un prosop sau cu o pungă mare, care sa il cuprinda bine (e foarte bun trucul asta, credeti-ma!) si lasati-l la cald sa dospeasca cca. 1-1 1/2 ora. Daca „da inapoi” se reframanta usor si se mai lasa la dospit.

Nu am poze la etapele astea, din motive evidente :))) ...nu numai eu eram un munte de faina ci si intreaga mea bucatarie (exagerez, ca de obicei ☹)

Va arat, asadar, rezultatul final...gata, gata sa dea pe-afara :)
...in spate se zarestie **pasca fara aluat** (ce-a mai ramas din ea):



...si continuam cu reteta prorpiu-zisa, adica pascutele noastre individuale.

Impartiti aluatul in 9-10 bucati, dati-le o forma rotunda si asezati-le in tava unsa:



Apasati la mijloc cu capatul sucitorului (va mai ajutati si de degete) sau cu fundul unui pahar, formand un „cuib”, in care veti pune umplutura.

Umplutura de branza cu stafide:

Amestecati branza de vaci cu grisul, zaharul, zaharul vanilat, stafidele, smantana, sarea si ouale batute. Umpleti pascutele si mai lasati 10-15 minute la crescut in tava:



In acest timp, incalziti cuptorul la 175 grade C (foc moderat).

Inainte de a se pune la copt, pascutele se ung cu galbenusul amestecat cu doua linguri de lapte caldut si se coc cca. 25-30 de minute:



Pascutele mele cu branza gata, pudrate frumos cu zahar:



Va servim cu mare drag si pe voi, caci au fost delicioase!!!



Pasca fara aluat cu branza de vaci



Fetelor, daca va era teama sa preparati pasca cu aluat de cozonac, desi teama asta se va risipi curand, cand va voi arata ce **pascute minunate** am facut pana si eu, un antitalent intr-ale aluaturilor cu drojdie ☐ , puteti sa faceti aceasta minune de pasca fara aluat.

Am combinat o reteta din „Practic in bucatarie” cu geniul meu (nu malefic ☐) si a rezultat aceasta incredibil de gustoasa **pasca!!!**

E perfecta, fara nici o exagerare, si fiind prima mea „creatie culinara”, ma astept s-o incercati numaidecat!!!!!!!

Ingrediente:

- 1 kg branza dulce de vaci
- 7 oua mari
- 250 g zahar
- 4 pliculete zahar vanilat (40 g)
- 4 linguri rase de faina
- 1 varf de cutit sare

- 2 linguri de gris
- 2 linguri cu varf de lapte praf
- 175 g unt topit
- 5 g praf de copt (jumătate de pliculet)
- 80-100 g stafide (optional)
- zahar pudra pentru ornat

Sfat: Daca nu aveti lapte praf, folositi tot gris sau pesmet. Iar daca veti lasa stafidele macar o ora la macerat in apa calda cu rom (200 ml apa + 1 lingura rom sau 1 lingurita esenta de rom) veti obtine o compozitie si mai savuroasa

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 175 grade C (foc mediu). Tava de copt, cu diam. de minim 26 cm (una de 30 cm ar fi perfecta!!!) se unge bine cu unt si se tapeteaza cu gris (si baza si inelul).

Se trece branza dulce prin sita sau se mixeaza cu mixerul vertical (compozitia trebuie sa fie ca o pasta). Se separa ouale; albusurile se bat spuma.

Branza dulce se freaca cu zaharul, zaharul vanilat, galbenusurile si untul topit. Se adauga faina, praful de copt si sarea, toate cernute, si apoi sarea, grisul, laptele praf si stafidele si se omogenizeaza.

In continuare, se inglobeaza albusurile batute, incet, cu o spatula sau lingura de lemn, in doua transe, amestecand usor dupa fiecare.

Se toarna umplutura in forma si se niveleaza usor. Se lasa la copt cca. 60-65 de minute.

Se lasa la racit in tava, apoi se aseaza pe platoul de servit.



Se poate lasa asa cum e sau se pudreaza cu zahar pudra:



Cat de usor, nu???? ...si cat de gustooooos!!!!!! ☐



Sa aveti pofta!!!

Budinca din branza de vaci



Astazi am inca o reteta minunata pentru puiutii vostri, si anume o budinca din branza de vaci, ataaaat de gustoasa incat o pot savura oricand, dar mai ales cand au pofta de **ceva dulce si bun** ☐

Ii puteti rasfata cu ea de Pasti, in loc de **pasca**! O pasca fara aluat, usor de preparat si rapida!

Va sfatuiesc sa faceti portie dubla din start, ca sa ajungeti sa gustati cate ceva din ea ☐

Ingrediente:

- 300 g branza de vaci (dulce)
- 100-150 g zahar
- 2 linguri de gris
- 1/2 cescuta cu lapte
- 3 oua mari
- stafide (optional)
- coaja rasa de lamaie (optional)

▪ puțin unt

Sfat: branza dulce o puteti inlocui cu orice alt tip de branza...dulce ☐ Cu Ricotta chiar vreau sa o incerc cat de curand!



*Laura
Sava*

Iar acum, recent, am refacut-o intr-un vas de portelan, termorezistent...cu muuult sos de capsuni, capsuni de gradina proaspete si aromate!!!



Laura Sava



*Laura
Sava*



Laura Sava

Dupa reactia lui Bogdi, puteti deduce cu usurinta cat de gustoasa a fost! □



Laura Sava



Laura Sava

Mod de preparare:

Intr-un castron, amesteca branza cu zaharul, grisul, laptele plus coaja de lamaie si stafidele (eu le-am lasat pe amandoua pe-afara, pentru ca nu e nimeni mare fan ☐).

Separat, bate ouale ca pentru omleta, apoi incorporeaza-le in compozitie.

Toarna amestecul intr-o forma mica, unsa cu unt, cu diametru de 20 cm, maxim 24 cm, si coace-o in cuptorul preincalzit, la foc potrivit (180 grade C) pentru aproximativ 25-30 de minute.

Este delicioasa chiar si simpla, cum am servit-o noi, dar cu dulceata de cirese amare sau orice alta dulceata e nebunie!!!!!!!!!!

Doar cateva poze de final pentru voi (dar cred ca si cele mai reprezentative ☐)



Laura Sava



Detaliu rumen si pudrat ☐



Oricum, sunt sigura ca veti fi invitati sa gustati din „festin”.
...asa am patit si noi, si ce bun a mai fost!!!!!!!



„Taietura” e curata, frumoasa, apetisanta!!!



Pentru voi, prieteni dragi. Mici si mari!!!! ☐



Laura Sava



Laura Sava

