

Pasca cu ciocolata



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-sa!!!!!!!!!!!!

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! ☺

Laura
Sava

