

# Pasca cu ciocolata



*Laura Sava*

Dragii mei, pentru ca se apropie Duminica Florilor, 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-li-

cioa-sa!!!!!!!

## Ingrediente:

- 1 portie **aluat de cozonac**
- 200 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 100 g alune macinate
- 1 lingura unt
- 1 lingura lapte praf sau amidon
- 3 linguri smantana
- unt pentru uns forma
- 1 galbenus pentru uns
- 1 lingurita lapte caldut

## Mod de preparare:

Se pregeteste aluatul de cozonac prima data, dupa reteta indicata mai sus, la ingrediente □ Pana cand dospeste, se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Cand aluatul e gata, se imparte in doua parti; cu o parte se acopera fundul unei forme (cu diam. de minim 30 cm) tapetata cu hartie de copt si bine unsa cu unt. 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, se topesti ciocolata, rupta din timp in bucatele, intr-un vas la bain-marie. Se adauga 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). Se pune untul si laptele praf si se amesteca totul foarte bine. Se ia vasul de pe aburi. La final, se adauga smantana si se omogenizeaza.

In continuare, se toarna umplutura de ciocolata peste foaia de aluat si se niveleaza.

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.

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!

Se lasa sa se racoreasca bine si se scoate din forma. Se taie doar cand e rece, pentru ca altfel se incruzeste!!!

Se orneaza 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 ☺



*Laura Sava*

Pe balansoar, sub salcia mea plangatoare:



*Laura Sava*

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



*Laura Sava*

*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*

