

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 brnzei 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).



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



Laura Sava

La noi a avut un maaaare succes!!!!