

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

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. 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.

In continuare, se inglobeaza albusurile batute, incet, cu o spatula sau lingura de lemn, in doua transe, amestecand usor dupa fiecare. Se toarna umplutura si se pune in) cca. 60-65 de minute.

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

Se lasa simplu sau se pudreaza cu zahar pudra.



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

Sa aveti pofta!!!