Cum se face pasca cu branza dulce si stafide



Ingrediente:

Pentru aluat:

- 600g făină
- 125ml apa călduță
- 125 lapte călduț
- 80g unt topit
- 150g zahăr tos
- 1 pliculeț drojdie uscată
- 2 gălbenuşuri
- un praf de sare
- Coajă rasă de la o lămâie

Pentru umplutură:

- 300g brânză dulce de vacă
- 1 pliculeț zahăr vanilat
- esență de rom
- Coajă rasă de la o lămâie

- 10g gris
- 25g făină
- 2 ouă
- 100g stafide
- Zahăr brun, după gust

Pentru uns Pasca:

- 1 gălbenuș
- 30ml lapte
- Miere pentru uns după coacere

Mod de preparare:

Stafidele le puneți într-un vas cu apă cât să le acopere şi puțină esență de rom şi le lăsăm să se umfle vreo 45 min-1 oră, după care le scurgem de apă.

Punem brânză dulce de vacă într-un castron, adăugăm zahărul brun,





esența de rom , apoi zahărul vanilat, coajă de lămâie, stafidele,
ouăle şi amestecăm cu o spatulă până la omogenizare.





În compoziţia rezultată adăugăm 10g gris şi 25g făină şi amestecăm din nou cu telul, până se omogenizează.



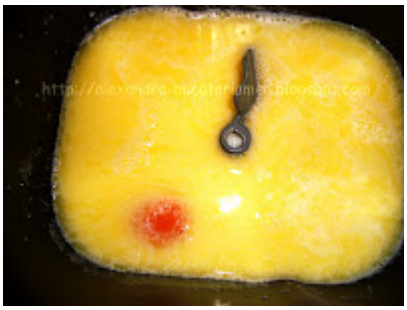


Dacă aveţi maşină de făcut pâine faceţi aluatul astfel: în cuvă se pun ingredientele în ordinea următoare: apa călduță, laptele călduț, untul topit în prealabil în cuptorul cu microunde (atenție, untul trebuie să fie călduț, nu fierbinte, în momentul când îl adaugați)





gălbenuşurile, pliculeţul de drojdie, zahărul tos,





coajă rasă de lămâie, făină şi sărea.Eu am folosit același program pe care îl folosesc pentru aluatul de pizza.






Dacă nu aveți mașină de făcut pâine, puteți să frământați aluatul cu mână.Luați un castron mare, puneți în el făină, faceți în mijlocul făinii o gaură şi adăugați drojdia, zahărul tos, zahărul vanilat, coajă rasă de lămâie, gălbenuşurile, untul topit, apa călduță, laptele călduț şi un praf de sare, după care începeți încet, încet să frământați ingredientele, timp de 20-30 minute, până obțineți un aluat care nu se lipește. Acoperiți aluatul cu un prosopel curăț şi lăsați-l la dospit într-un loc călduț, pentru 1 oră. După ce aluatul a dospit, răsturnați-l pe suprafața de lucru (pe care o ungeți, în prealabil cu o peliculă fină de ulei) şi împărțiți aluatul în 2 părți egale.

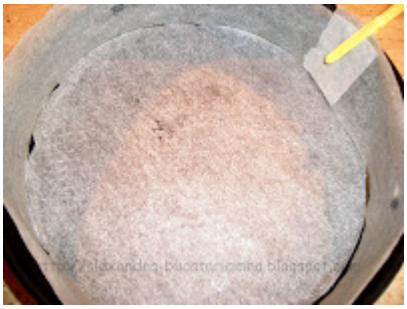




Din jumătate de aluat facem o foaie rotundă cât tavă pe care o folosim pentru pască. Aluatul îl întindem cu mână, nu folosim sucitorul.

Luăm o tavă rotundă cu pereții detașabili şi o tapetăm atât pe fund cât şi pe margini cu hârtie de copt (pentru a se fixa mai bine hârtia de pereți, puteți, din loc în loc să ungeți tavă cu unt).

Punem în tavă foaia rotundă de aluat şi o înțepam din loc în loc cu o furculiță.




Cealaltă jumătate de aluat o împărțim în trei parți egale, pe care le rulăm pe fiecare în parte, între suprafața de lucru şi podul palmelor până obținem 3 rulouri lungi (lungimea este în funcție de diametrul tăvii pe care o folosiți.)





Din cele trei rulouri facem o împletitura în trei.
Împletitura rezultată o punem în tavă peste foaia de aluat, de jur împrejur, ca un cerc. Şi aici la mine au început problemele deoarece împletitura mea a fost prea scurtă și am tras puțin de ea să o întind și s-a rupt, dar am reparat-o. Sper ca pe viitor să nu mai am asemenea probleme.
Lăsăm Pasca la crescut 45 minute.





După cele 45 minute, turnăm în mijloc umplutura de brânză dulce, ungem bine împletitura de aluat cu amestecul de ou şi lapte pregătit în prealabil şi introducem pasca în cuptorul preîncălzit pentru 45 – 50 minute, la foc mic spre mediu.





După ce pasca s-a copt, o scoateți din cuptor şi o pensulați cu miere sau o lăsați așa cum este. Se lasă la răcit, după care se tăie şi se servește. POFTĂ BUNĂ !!!!!


http://alexandra-bucatariamea.blogspot.com


http://alexandra-bucatariamea.blogspot.com



Sursa: alexjuncu.ro
Vezi si **Cum se fac 11 retete diferite de pasca**

Cum se fac 11 retete diferite de pasca

Cum se face pasca cu brânză şi stafide, pasca cu ciocolată sau pasca rusească află din cele 11 reţete de Pască pe care ţi le recomandam

Nu există masă de Paşte pe care să nu troneze o pască rumenă care să îţi îmbie mirosul, fie ea cu brânză şi stafide, smântână sau ciocolată.

Creştinii au împrumutat obiceiul de a mânca miel şi pască la masa de Paşte de la evrei. Mielul este Isus Hristos, care îşi accepta sacrificiul. Pasca frântă şi vinul turnat semnifică sacrificiul christic.

Pasca este preparată în ajunul Învierii. Adevărata pască este aceea care se taie în bucăţele mici, se pune în pacheţele şi se duce la biserică pentru a fi sfinţită. Bucăţile de pască sunt duse acasă şi păstrate pentru a-i face pe credincioşi părtaşii binecuvântării lui Dumnezeu, având puterea de a alungă bolile şi necazurile.

1. Reţetă pască cu brânză dulce şi stafide

Ingrediente pască cu brânză dulce şi stafide

pentru aluat:

300 g făină

60 ml lapte

200 g zahăr

2 gălbenuşuri

200 g unt

25 g drojdie

coajă de lămâie şi portocala

pentru umplutură:

un kilogram brânză de vaci

2 linguri smântână

2 linguri faina

4 ouă

250 g zahăr

200 g stafide

2 pliculeţe zahar vanilat

coajă de lămâie şi de portocală

un praf de sare



Mod de preparare pască cu brânză dulce şi stafide

Într-un bol se pune făina, se face un gol la mijloc şi se adaugă ouăle, maiaua pregătită din drojdie, lapte şi puţin zahăr şi se frământă adăugându-se toate ingredientele. Se obţine un aluat de cozonac şi se lasă să crească lângă o sursă de căldură.

Separat, în alt bol, se pun: brânza de vaci, smântână, zahărul, coajă de lămâie şi de portocală, un praf de sare, făina, zahărul vanilat şi ouăle. Toate acestea se amestecă cu mixerul iar la sfârşit se adaugă stafidele.

Foaia de aluat, după ce a crescut, se aşază în tavă unsă cu unt. Se formează cu mâna, pe planşetă un sul răsucit de grosimea unui deget şi se taie în două. Cele două bucăţi se întind cu sucitorul. Prima foaie se aşază în tavă unsă cu unt, se toarnă compoziţia de brânză şi apoi se acoperă cu cealaltă foaie, presându-se uşor să nu iasă brânza.

Se bagă în cuptor la o temperatură potrivită, aceeaşi de la început până la sfârşit. După ce s-a copt, se lasă la răcit la temperatura camerei câteva ore, se pudrează cu zahăr şi se serveşte ornată cu frunzuliţe de mentă.

Vezi si **Cum se face pasca cu branza dulce si stafide**

2. Reţetă pască fără aluat

Ingrediente pască fără aluat

1 kg brânză dulce de vaci;

250 ml smântână;

6 ouă;

250 g zahăr;

6 linguri de gris;

1-2 plicuri budincă de vanilie;

1 plic praf de copt;

coajă de la 1 lămâie;

5 pliculeţe zahăr vanilat;

150 g stafide;

Mod de preparare pască fără aluat

Pentru pasca fără aluat se amestecă mai întâi brânză cu zahărul, zahărul vanilat, coajă de la lămâie, praful de budincă şi praful de copt, smântână, grişul, stafidele, gălbenuşurile de ou şi albuşurile bătute spumă.

Dacă brânză este prea moale se mai poate adăuga gris.

Se tapetează o formă rotundă de tort cu hârtie de copt, se toarnă compoziţia şi se băgă la cuptor. Se lasa aproximativ o oră la copt.

Pasca fără aluat se lasă la răcit în tavă, se pudrează cu zahăr şi se taie când s-a răcit de tot.

3. Reţetă pască cu smântână

Ingrediente pască cu smântână

400-500 g aluat de cozonac (depinde, fireşte, de dimensiunile tăvii)

unt pentru uns forma

pentru umplutură

700 g smântână,

2 linguri de făină,

3 ouă întregi, plus 2 gălbenuşuri,

200 g zahăr

1 vârf de cuţit de sare,

75 g stafide

arome după gust: vanilie, coajă rasă de lămâie etc.

1 păhărel de rom (facultativ).



Mod de preparare pască cu smântână

Separaţi albuşurile de gălbenuşuri şi puneţi stafidele la înmuiat, de preferinţă în rom (dacă nu, în apă călduţă).

Frecaţi gălbenuşurile cu zahărul şi sarea, până când compoziţia se albeşte şi devine cremoasă. Adăugaţi făina, smântâna, aromele, amestecând în continuare, că să fie compoziţia cât mai omogenă. La sfârşit adăugaţi albuşurile bătute spumă, incorporându-le şi pe ele, cu mişcări delicate de jos în sus.

Întindeţi aluatul foaie, potriviţi-l în tava unsă, iar ce vă rămâne păstraţi pentru decor (un şnuruleţ împletit de jur-împrejur, eventual şi o cruce la mijloc, în fine, dumneavoastră ştiţi mai bine).

Turnaţi cu grijă compoziţia peste aluat (să aibă şi-un pic de loc, că se umflă puţin), presăraţi stafidele, bine scurse, şi băgaţi tava în cuptorul încins la foc potrivit, unde trebuie să stea cam 1/2 oră (sau până se rumeneşte frumos).

4. Reţetă pască cu brânză şi smântână

Ingrediente pască cu brânză şi smântână

Aluat:

250 gr faina

150 gr zahăr

80 gr unt

1 ou

1 gălbenuş

vanilie

1 vârf cuţit sare

fainã pentru frământat

Umplutură:

600 gr brânză vaci scursă

3 ouă

50 gr unt

150 gr zahăr

200 gr smântână

1 lingura praf copt

coajă de lămâie

vanilie

zahăr pudră pentru decor



Mod de preparare pască cu brânză şi smântână

Amestecăm făină, zahărul, untul moale oul, galbeenusul de ou şi sărea, frământam repejor şi obţinem un aluat omogen. Îl învelim în folie de prospeţime şi-l dăm la rece o oră.

Pregătim între timp umplutură: Separăm ouăle, batem albuşurile, amestecăm untul cu zahărul foarte bine, punem şi gălbenuşurile de ou, apoi adăugăm brânză de vaci smântâna şi praful de copt. Râdem coajă de la o lămâie, punem şi vanilie destulă(3 pliculeţe, sau esenţa).

Introducem uşor albuşurile amestecând de jos în sus cu grijă.

Două treimi din aluat le punem la bază, apoi deasupra nivelam frumos brânză şi restul de aluat ul aşezăm pe margini(împărţim aluatul rămas în două bucăţi una mai mare şi una mai mică. Din partea mică facem crucea, Din partea mare facem împletitură de pe margini, împletind şnuruleţele , această operaţiune cere răbdare, coca fiind fragedă şi rupându-se foarte uşor.

5. Reţetă pască moldovenească

Ingrediente pască moldovenească

2 căni de făină

o cană de zahăr

o cană de lapte

o lingură de drojdie

200 g unt,

500 g brânză de vaci

6 ouă, 100 g stafide

coaja rasă de la o lămâie

2 linguriţe de esenţă de rom

sare.



Mod de preparare pască moldovenească

Într-un castron adânc, se toarnă o cană şi jumătate de făină, făcându-se cu mâna o groapă la mijloc. Drojdia se dizolvă în puţin lapte cald, apoi se frământă cu făină rămasă şi cu o lingură de zahăr.

Maiaua astfel obţinută se toarnă peste faină, în adâncitură făcută, apoi se adauga restul de lapte în care s-au dizolvat două linguri de zahăr, precum şi două dintre gălbenuşuri, frecate cu puţină sare. După ce se frământă timp de vreo jumătate de oră, se acoperă şi se lăsă într-un loc călduros, la crescut.

Pe urmă, se mai frământa puţin şi se da deoparte o bucată cât o nucă mai mărişoara, iar restul se taie în trei părţi egale, care se întind cu sucitorul, formându-se trei cercuri de aceeaşi mărime, păstrând încă o bucăţică de aluat deoparte. Trei ouă întregi se bat spumă, apoi se adauga restul de zahăr, stafidele înmuiate în prealabil în apă rece, brânză scursă bine, o jumătate din cantitatea de unt, frecat spumă, precum şi coajă de lămâie. Se omogenizează compoziţia şi se împarte în două părţi egale, cu care se lipesc între ele bucăţile de aluat.

Bucăţica păstrată se întinde într-un sul care se taie în două, lipindu-se peste foaia de deasupra, în formă de cruce. Se bat spumă cele două albuşuri rămase şi se unge pasca la suprafaţă cu ele, după care se pune într-o formă rotundă, unsă cu unt încălzit în prealabil, care se introduce la cuptor, unde se lăsă, la foc potrivit, timp de aproximativ 45 de minute sau cel mult o oră, până se coace bine.

6. Reţetă pască cu ciocolată

Ingrediente pască cu ciocolată

Aluat

500 gr faina

125 gr zahăr

50 gr unt

2 linguri ulei

250 ml lapte aproximativ

3 ouă

1 lingura rom

esenţa de vanilie

25 gr drojdie instant

1 linguriţă rasă sare

Umplutură

50 gr cacao

100 gr ciocolată

2 linguri faina

4 ouă

esenţa de vanilie

3 linguri lapte

100 gr unt

100 gr migdale sau nuci

3 linguri smântână



Mod de preparare pască cu ciocolată

Se înmoaie drojdia cu puţin lapte călduţ şi puţin zahăr. Se opăresc 3-4 linguri de fainã cu puţin lapte clocotit, amestecând să nu facă cocoloşi. După ce s-a răcorit se amestecă cu drojdia (dacă este instant cu atât mai bine), se acoperă cu un şervet şi se pune la loc cald să crească;

Se freacă gălbenuşurile, întâi cu sare, ca să se închidă la culoare, apoi cu zahărul, până se transformă într-o cremă spumoasă;

Când drojdia cu făină au crescut, se toarnă peste restul de făină şi se amestecă adăugând gălbenuşurile, puţin lapte călduţ şi albuşurile bătute spumă;

Se frământă cel puţin jumate de oră, aducând aluatul de pe margini în centru şi adăugându-se treptat uleiul, romul, untul topit cald, iar dacă aluatul este prea tare se mai adăugă puţin lapte călduţ;

Se adună aluatul, se presara cu făină, se acoperă cu un şervet, se aşează la cald, departe de uşa sau fereastră şi se lasa să crească cam 1 oră;

se întinde o foaie rotundă de cca 0,5 cm grosime, de mărimea

formei rotunde în care se va coace. Se unge formă cu unt şi se aşază foaia de aluat pe fundul acesteia;

Pentru umplutură de ciocolată: se bat ouăle cu zahărul, se pune pe foc şi se adăugă fainã, ciocolată topită, cacaoa, vanilia, laptele treptat şi se bate până se îngroaşă compoziţia. Se ia de pe foc, se răceşte şi se amestecă cu smântână şi untul;

Se toarnă peste aluat, se presara migdalele mărunţite, se unge cu puţin albuş şi se lasă la copt cam 40 minute;

Se scoate din cuptor, se lasa să se răcească şi se scoate din forma când s-a răcit.

7. Reţetă pască cu aluat de pandişpan

Ingrediente pască cu aluat de pandişpan

pandişpan:

8 ouă

8 linguri zahăr

1 linguriţă şi jumătate praf de copt

2 esenţe vanilie

fainã ca să iese un aluat de pandişpan

umplutură

600 gr brânză de vaci

5 ouă

150-200 gr zahăr

1 esenţa rom

coajă de lămâie

1-2 linguri faina albă



Mod de preparare pască cu aluat de pandişpan

umplutură: ouăle se bat bine cu zahărul. Brânza se amestecă cu ouăle bătute,esenţa de rom,coajă de lămâie,şi faina . Acestea se amestecă bine şi se lasa deoparte.

pandişpan: albuşurile se bat spumă,se adăugă treptat şi zahărul şi se freacă bine de tot. Separat gălbenuşurile se bat cu praful de copt.

Gălbenuşurile bătute se toarnă peste albuşurile spumă,se pune şi faina treptat şi esenţele de vanilie. Într-o tavă mai mare tapetată cu hârtie de copt turnam pandişpanul iar peşte se pune brânză cu lingura din loc în loc fără a o presa în tavă. Se dă la cuptorul încins verificande-se cu scobitoarea când e gata.

8. Reţetă pască poloneză

Ingrediente pască poloneză

Aluat:

1 pahar faina

1/2 pahar zahăr pudră

1 ou

1/2 pahar lapte

1 pachet praf de copt

2 linguri cacao

1/2 pachet margarina cu arome

1 pacheţel vanilie

Cremă de brânză:

1/2 kg brânză dulce de vaci

1/2 pachet margarina cu arome

2 gălbenuşuri

1 pahar zahăr pudră

1 budincă de vanilie



Mod de preparare pască poloneză

Ingredientele pentru aluat se amestecă cu mixerul şi se obţine o pastă groasă. Se unge o formă de tort, cu fundul detaşabil, se pudrează uşor cu făină. Trei sferturi din aluat se aşează în formă, apoi se pune crema de brânză obţinută prin amestecarea ingredientelor.

Deasupra se pune restul de aluat şi se uniformizează cu grijă. Se coace la foc detaşabil o oră şi 15 minute. Se lasa să se răcească în formă, foarte important. Aluatul este fraged şi dacă se încearcă scoaterea din formă înainte de răcire, riscaţi să se rupă. După răcirea totală, se scoate cu grijă şi se aşează pe platou.

9. Reţetă pască cu orez

Ingrediente pască cu orez

aluat de cozonac,

1 pahar de orez,

4 pahare cu lapte,

zahăr după gust,

4 ouă,

1 lingura unt topit,

150 g stafide,

puţină vanilie,

sare.



Mod de preparare pască cu orez

Se fierbe orezul cu laptele şi vanilia (ca la orez cu lapte). Se adăugă sare. Când este gata se lasa să se răcească, apoi se adăugă zahărul, gălbenuşurile, untul, stafidele şi se amestecă bine. La sfârşit se pun albuşurile bătute bine.

Se întinde din aluat o foaie groasă cât un creion şi se aşează într-o tavă de copt. Din altă bucată de coca se face un sul lung şi gros de un deget care se aşază împrejurul formei (lipit de pereţii ei). Se întinde umplutură peste foaie fără să se acopere sulul aşezat împrejur.

Se mai fac două suluri din cocă care se aşază cruciş peste umplutură şi se ung cu puţin ou, după ce pasca a crescut puţin la loc călduţ. Se pune la cuptor să se coacă. Se scoate din formă după ce s-a răcit bine.

10. Reţetă pască italiană

Ingrediente pasca italiană

Aluat:

1 ou

1 lingura zahăr

1 lingura ulei

10 linguri vin alb

fainã cât cuprinde

Crema:

500 gr brânză proaspătă de vaci

10 linguri zahăr

5 linguri faina

coaja rasă de la o lămâie

1 plic praf de copt

5 ouă

1 ou pentru uns



Mod de preparare pasca italiană

Pentru prepararea aluatului se amestecă oul cu zahărul,uleiul şi vinul alb. Se adăugă trepatat câte o lingură de făină şi se frământă continuu până se obţine un aluat molcuţ şi lucios care se împachetează în folie de plastic şi se băgă în frigider pentru cel puţin 30 de minute.

Între timp, se prepară crema. Se bat albuşurile de la 5 ouă spumă cu puţină sara, apoi se adăugă treptat 5 linguri de zahăr.

Gălbenuşurile de ou se amestecă cu zahărul rămas şi se feaca până se obţine o cremă albicioasă. Se adăugă brânză de vaci, coaja rasă de lămâie şi preaful de copt, după care se omogenizează amestecul. Crema obţinută se adăugă peste albuşurile bătute spumă, amestecând de jos în sus cu o spatulă de lemn. La sfârşit se adăugă faina şi puţină sare.

Se întinde din aluat o foaie subţire, mult mai mare decât tava în care se va coace pască. Cu foaia de aluat se îmbraca o formă de tarta unsă cu ulei, lăsând marginile să cadă liber peste marginile tăvii.S e toarnă crema de brânză, se nivelează, apoi se acoperă cu marginile lăsate din aluat.

Se unge pasca cu oul bătut şi se băgă în cuptorul încins, unde

se coace timp de 50 de minute, la foc moderat.

După ce pasca s-a copt, se scoate tava din cuptor şi se lasa să se răcească. Abia când este răcită complet se poate felia şi servi.După preferinţa se poate pudra cu zahăr pudră.

11. Reţetă pască rusească

Ingrediente pască rusească

două pahare zahăr pisat, foarte vanilat

două pahare brânză de vacă proaspătă, trecută prin maşina de pireu

1/2 pahar unt proaspăt de bună calitate

1/2 smântână extra dulce

două ouă (numai gălbenuşuri)

150 g migdale curăţate şi trecute prin maşină

coajă de portocală zaharisită, stafide sultanine



Mod de preparare pasca rusească

Se freacă untul într-un vas, până se face ca o cremă. Se adaugă pe rând: gălbenuşurile, zahărul, smântâna, brânza, migdalele, cojile de portocală, stafidele.

Pentru această pască foarte cunoscută în Basarabia există forme speciale, de lemn. Când nu le ai, pui compoziţia într-un şervet curat în sita de strecurat macaroane (cu găuri mari). Deasupra aşezi un capac de lemn care să acopere toată suprafaţa şi deasupra capacului greutăţi de cinci-şase kilograme. Totul, într-un vas mare în care se va scurge apa de prisos. Se ţine la rece timp de cel puţin opt ore.

Sursa: stiri.apropotv.ro