

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 gălbenușuri
- 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 și puțină esență de rom și le lăsați 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 și amestecăm cu o spatulă până la omogenizare.



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



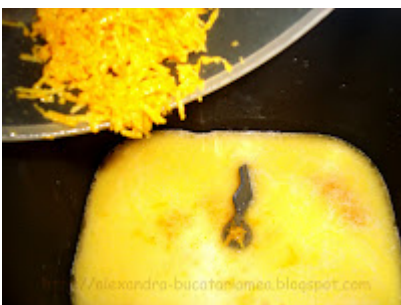
Dacă aveți mașină de făcut pâine faceți aluatul astfel: în cuvă se pun ingredientele în ordinea următoare: apa călduță, laptele călduț, untul topit în prealabil în cuptorul cu microunde (atenție, untul trebuie să fie călduț, nu fierbinte, în momentul când îl adaugați)



gălbenușurile, pliculețul de drojdie, zahărul tos,



coajă rasă de lămâie, făină și sarea. 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 și adăugați drojdia, zahărul tos, zahărul vanilat, coajă rasă de lămâie, gălbenușurile, untul topit, apa călduță, laptele călduț și 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 și 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) și 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 și o tapetăm atât pe fund cât și 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 și o înțepăm din loc în loc cu o furculiță.



Cealaltă jumătate de aluat o împărțim în trei părți egale, pe care le rulăm pe fiecare în parte, între suprafața de lucru și 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. Și 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 și lapte pregătit în prealabil și introducem pasca în cuptorul preîncălzit pentru 45 – 50 minute, la foc mic spre mediu.



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



<http://alexandra-bucataria mea.blogspot.com>



<http://alexandra-bucataria mea.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 și stafide, pasca cu ciocolată sau pasca rusească află din cele 11 rețete de Pască pe care ți le recomandam



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

Creștinii au împrumutat obiceiul de a mânca miel și pască la masa de Paște de la evrei. Mielul este Isus Hristos, care își accepta sacrificiul. Pasca frântă și vinul turnat semnifică sacrificiul christic.

Pasca este preparată în ajunul Învierii. Adevărata pască este aceea care se taie în bucățele mici, se pune în pachețele și se duce la biserică pentru a fi sfințită. Bucățile de pască sunt duse acasă și păstrate pentru a-i face pe credincioși părtașii binecuvântării lui Dumnezeu, având puterea de a alungă bolile și necazurile.

1. Rețetă pască cu brânză dulce și stafide

Ingrediente pască cu brânză dulce și stafide

pentru aluat:

300 g făină

60 ml lapte

200 g zahăr

2 gălbenușuri

200 g unt

25 g drojdie

coajă de lămâie și portocala

pentru umplutură:

un kilogram brânză de vaci

2 linguri smântână

2 linguri faina

4 ouă

250 g zahăr

200 g stafide

2 pliculețe zahar vanilat

coajă de lămâie și de portocală

un praf de sare



Mod de preparare pască cu brânză dulce și stafide

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

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

Foaia de aluat, după ce a crescut, se așază în tavă unsă cu unt. Se formează cu mâna, pe planșetă un sul răsucit de grosimea unui deget și se taie în două. Cele două bucăți se întind cu sucitorul. Prima foaie se așază în tavă unsă cu unt, se toarnă compoziția de brânză și apoi se acoperă cu cealaltă foaie, presându-se ușor să nu iasă brânza.

Se bagă în cuptor la o temperatură potrivită, aceeași de la început până la sfârșit. După ce s-a copt, se lasă la răcit la temperatura camerei câteva ore, se pudrează cu zahăr și se servește ornată cu frunzulițe de mentă.

Vezi și [Cum se face pasca cu branza dulce și stafide](#)

2. Rețetă 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 pliculețe zahăr vanilat;

150 g stafide;



Mod de preparare pască fără aluat

Pentru pască fără aluat se amestecă mai întâi brânză cu zahărul, zahărul vanilat, coajă de la lămâie, praful de budincă și praful de copt, smântână, grișul, stafidele, gălbenușurile de ou și albușurile 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 compoziția și se bagă la cuptor. Se lasă aproximativ o oră la copt.

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

3. Rețetă pască cu smântână

Ingrediente pască cu smântână

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

unt pentru uns forma

pentru umplutură

700 g smântână,

2 linguri de făină,

3 ouă întregi, plus 2 gălbenușuri,

200 g zahăr

1 vârf de cuțit 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

Separați albușurile de gălbenușuri și puneți stafidele la înmuiat, de preferință în rom (dacă nu, în apă caldută).

Frecați gălbenușurile cu zahărul și sarea, până când compoziția se albește și devine cremoasă. Adăugați făina, smântâna, aromele, amestecând în continuare, că să fie compoziția cât mai omogenă. La sfârșit adăugați albușurile bătute spumă, incorporându-le și pe ele, cu mișcări delicate

de jos în sus.

Întindeți aluatul foaie, potriviți-l în tava unsă, iar ce vă rămâne păstrați pentru decor (un șnuruleț împletit de jur-împrejur, eventual și o cruce la mijloc, în fine, dumneavoastră știți mai bine).

Turnați cu grijă compoziția peste aluat (să aibă și-un pic de loc, că se umflă puțin), presărați stafidele, bine scurse, și băgați tava în cuptorul încins la foc potrivit, unde trebuie să stea cam 1/2 oră (sau până se rumenește frumos).

4. Rețetă pască cu brânză și smântână

Ingrediente pască cu brânză și smântână

Aluat:

250 gr faina

150 gr zahăr

80 gr unt

1 ou

1 gălbenuș

vanilie

1 vârf cuțit sare

faină 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 și smântână

Amestecăm făină, zahărul, untul moale oul, galbeenusul de ou și sarea, frământăm repejor și obținem un aluat omogen. Îl învelim în folie de proștețime și-l dăm la rece o oră.

Pregătim între timp umplutură: Separăm ouăle, batem albușurile, amestecăm untul cu zahărul foarte bine, punem și gălbenușurile de ou, apoi adăugăm brânză de vaci smântâna și praful de copt. Râdem coajă de la o lămâie, punem și vanilie destulă(3 pliculețe, sau esența).

Introducem ușor albușurile amestecând de jos în sus cu grijă.

Două treimi din aluat le punem la bază, apoi deasupra nivelam frumos brânză și restul de aluat îl așezăm pe margini (împărțim aluatul rămas în două bucăți una mai mare și una mai mică. Din partea mică facem crucea, Din partea mare facem împletitură de pe margini, împletind șnurulețele, această operațiune cere răbdare, coca fiind fragedă și rupându-se foarte ușor.

5. Rețetă 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 lingurițe de esență de rom

sare.



Mod de preparare pască moldovenească

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

Maiua astfel obținută se toarnă peste făină, în adâncitură făcută, apoi se adaugă restul de lapte în care s-au dizolvat două linguri de zahăr, precum și două dintre gălbenușuri, frecate cu puțină sare. După ce se frământă timp de vreo jumătate de oră, se acoperă și se lăsa într-un loc călduros, la crescut.

Pe urmă, se mai frământă puțin și se da deoparte o bucată cât o nucă mai mărișoara, iar restul se taie în trei părți egale, care se întind cu sucitorul, formându-se trei cercuri de aceeași mărime, păstrând încă o bucățică de aluat deoparte. Trei ouă întregi se bat spumă, apoi se adaugă restul de zahăr, stafidele înmuiate în prealabil în apă rece, brânză scursă bine, o jumătate din cantitatea de unt, frecat spumă, precum și coajă de lămâie. Se omogenizează compoziția și se împarte în două părți egale, cu care se lipesc între ele bucățile de

aluat.

Bucățița 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 albușuri rămase și se unge pasca la suprafață cu ele, după care se pune într-o formă rotundă, unsă cu unt încălzit în prealabil, care se introduce la cuptor, unde se lăasă, la foc potrivit, timp de aproximativ 45 de minute sau cel mult o oră, până se coace bine.

6. Rețetă 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

esența de vanilie

25 gr drojdie instant

1 linguriță rasă sare

Umplutură

50 gr cacao

100 gr ciocolată

2 linguri faina

4 ouă

esența 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 puțin lapte călduț și puțin zahăr. Se opăresc 3-4 linguri de făină cu puțin lapte clocotit, amestecând să nu facă cocoloși. După ce s-a răcorit se amestecă cu drojdia (dacă este instant cu atât mai bine), se acoperă cu un șervet și se pune la loc cald să crească;

Se freacă gălbenușurile, 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 și se amestecă adăugând gălbenușurile, puțin lapte cald și albușurile bătute spumă;

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

Se adună aluatul, se presara cu făină, se acoperă cu un șervet, se așează la cald, departe de ușa sau fereastră și 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 și se așază foaia de aluat pe fundul acesteia;

Pentru umplutură de ciocolată: se bat ouăle cu zahărul, se pune pe foc și se adăugă făină, ciocolată topită, cacaoa, vanilia, laptele treptat și se bate până se îngroașă compoziția. Se ia de pe foc, se răcește și se amestecă cu smântână și untul;

Se toarnă peste aluat, se presara migdalele mărunțite, se unge cu puțin albuș și se lasă la copt cam 40 minute;

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

7. Rețetă pască cu aluat de pandișpan

Ingrediente pască cu aluat de pandișpan

pandișpan:

8 ouă

8 linguri zahăr

1 linguriță și jumătate praf de copt

2 esențe vanilie

faină ca să iese un aluat de pandișpan

umplutură

600 gr brânză de vaci

5 ouă

150-200 gr zahăr

1 esența rom

coajă de lămâie

1-2 linguri faina albă



Mod de preparare pască cu aluat de pandișpan

umplutură: ouăle se bat bine cu zahărul. Brânza se amestecă cu ouăle bătute, esența de rom, coajă de lămâie, și faina . Acestea se amestecă bine și se lasă deoparte.

pandișpan: albușurile se bat spumă, se adăugă treptat și

zahărul și se freacă bine de tot. Separat gălbenușurile se bat cu praful de copt.

Gălbenușurile bătute se toarnă peste albușurile spumă, se pune și faina treptat și esențele de vanilie. Într-o tavă mai mare tapetată cu hârtie de copt turnăm pandișpanul iar pește se pune brânză cu lingura din loc în loc fără a o presa în tavă. Se dă la cuptorul încins verificându-se cu scobitoarea când e gata.

8. Rețetă 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 pachețel vanilie

Cremă de brânză:

1/2 kg brânză dulce de vaci

1/2 pachet margarina cu arome

2 gălbenușuri

1 pahar zahăr pudră

1 budincă de vanilie



Mod de preparare pască poloneză

Ingredientele pentru aluat se amestecă cu mixerul și se obține o pastă groasă. Se unge o formă de tort, cu fundul detașabil, se pudrează ușor cu făină. Trei sferturi din aluat se așează în formă, apoi se pune crema de brânză obținută prin amestecarea ingredientelor.

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

9. Rețetă 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,
puțină vanilie,
sare.



Mod de preparare pască cu orez

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

Se întinde din aluat o foaie groasă cât un creion și se așează într-o tavă de copt. Din altă bucată de coca se face un sul lung și gros de un deget care se așază împrejurul formei

(lipit de pereții ei). Se întinde umplutura peste foaie fără să se acopere sulul așezat împrejur.

Se mai fac două suluri din cocă care se așază cruciș peste umplutura și se ung cu puțin ou, după ce pasca a crescut puțin la loc cald. Se pune la cuptor să se coacă. Se scoate din formă după ce s-a răcit bine.

10. Rețetă pască italiană

Ingrediente pasca italiană

Aluat:

1 ou

1 lingura zahăr

1 lingura ulei

10 linguri vin alb

faină 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 și vinul alb. Se adăugă trepatat câte o lingură de făină și se frământă continuu până se obține un aluat molcuț și lucios care se împachetează în folie de plastic și se bagă în frigider pentru cel puțin 30 de minute.

Între timp, se prepară crema. Se bat albușurile de la 5 ouă spumă cu puțină sare, apoi se adăugă treptat 5 linguri de zahăr.

Gălbenușurile de ou se amestecă cu zahărul rămas și se feaca până se obține o cremă albicioasă. Se adăugă brânză de vaci, coaja rasă de lămâie și preaful de copt, după care se omogenizează amestecul. Crema obținută se adăugă peste albușurile bătute spumă, amestecând de jos în sus cu o spatulă de lemn. La sfârșit se adăugă faina și puțină sare.

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

Se unge pasca cu oul bătut și se bagă 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 și se lasă să se răcească. Abia când este răcită complet se poate felia și servi. După preferință se poate pudra cu zahăr pudră.

11. Rețetă pască rusească

Ingrediente pască rusească

două pahare zahăr pisat, foarte vanilat

două pahare brânză de vacă proaspătă, trecută prin mașina de pîreu

1/2 pahar unt proaspăt de bună calitate

1/2 smântână extra dulce

două ouă (numai gălbenușuri)

150 g migdale curățate și trecute prin mașină

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: gălbenușurile, 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 compoziția într-un șervet curat în sita de strecurat macaroane (cu găuri mari). Deasupra așezi un capac de lemn care să acopere toată suprafața și deasupra capacului greutăți de cinci-șase kilograme. Totul, într-un vas mare în care se va scurge apa de prisos. Se ține la rece timp de cel puțin opt ore.

Sursa: stiri.apopotv.ro