reteta-video.ro

Cheesecake cu Foi de Placinta (Pasca fara Aluat)

Pasca cu foi de placinta nu este o pasca in adevaratul sens al cuvantului. Insa trebuie sa va spun ca cei care au gustat-o au de are gust de pasca, seamana putin cu o pasca si are fix aromele de pasca pe care le cautam cu totii de Paste. Este usor de cremoasa, fina si pufoasa, iar foile crocante de placinta o completeaza tare bine.

Da, este o reteta cu foi de placinta cumparate, acelea pentru baklava sau pentru pateuri. Sigur ca, daca aveti rabdare, mult mai bun cele facute in casa, dar, din cateva ingrediente, cu putine grasimi si cu foarte putin efort, chiar si incepatorii pot obtine un desert de perfect pentru a fi asezat pe masa de Paste alaturi de oua rosii, drob, friptura si cozonac. Pe de alta parte, sigur ca poate fi facuta in alta zi, practic este un **cheesecake la cuptor**, o prajitura cu branza, multa branza, care nu te tine mult in bucatarie si arata deosebit

Stiu pe multi care prefera **pasca cu branza de vaci fara aluat**, inclusiv la noi se intampla asa. Si nu neaparat pentru ca alua cozonac inseamna mai multa munca, ci pentru ca dintre toate **prajiturile cu branza**, de departe un cheesecake e mereu primul p In copilarie tare o mai enervam pe mama, caci dupa ce muncea sa faca un aluat pufos si fraged, noi alegeam doar partea cu bra ramaneau aproape tot timpul marginile de cozonac. Asa ca, de ceva ani am convins-o ca e mai bine sa faca un gen de **pasca cu b de vaci** in loc de pasca traditionala, chiar daca ei inca i se pare ca nu e o idee extraordinara. Ne tot repeta ca pasca e pasca, ca e traditionala de Pasti, si **cheesecake** pot sa fac oricand in timpul anului.

Insa a ajuns pana si ea la concluzia ca **pasca fara aluat**, care de obicei imi este rezervata mie sa o fac, se termina prima comentarii, mai ales ca dupa atatea bunatati pe masa, si trebuie sa gusti din toate (evident), parca vrei ceva mai usor.

Ei bine, anul acesta, pentru ca de fiecare data incerc o alta reteta de pasca, am facut un fel de **cheesecake cu branza de vaci**. D spre deosebire de clasicul cheesecake la cuptor, pe care de obicei il fac cu blat de biscuiti, ca sa-i dau un aer de Sarbatoare transform cumva intr-o reteta de Paste, ei bine, i-am pus cateva foi subtiri de placinta la baza si uite asa a avut si blat si toata fa fost multumita. Caci oricat de mult s-ar schimba traditiile si oricat am imprumuta din obiceiurile altor tari, un lucru este cert: nu Paste fara pasca.

Pe langa faptul ca este o pasca rapida, este si super usoara, pentru ca nu trebuie sa framantam, nu trebuie sa asteptam sa cr aluatul, facem un fel de placinta cu foi, punem deasupra cu generozitate crema de branza si stafide si pasca e gata. Stiti cat dureaz 20 minute! Asa ca daca cautati o reteta de **pasca fara blat cu branza si smantana** grozava, tocmai ce ati gasit-o!

Are o consistenta fina, cremoasa si densa si, zic eu, daca sunteti fani deserturi cu branza, trebuie sa o incercati, nu neaparat de Pornind de la o prajitura cu branza si stafide, se poate transforma intr-una perfecta pentru orice masa festiva. Cu un sos de fruc ciocolata sau de caramel turnate deasupra, nici nu mai zici ca este aceeasi prajitura. Sau puteti sa puneti in acest cheesecake merisoare, bucatele de ciocolata, fructe proaspete sau confiate si sa devina prajitura casei, mereu intr-o alta prezentare.

Si fie ca ii spunem **pasca cu branza dulce**, fie ca-i spunem cheesecake, **placinta cu branza cu foi cumparate**, sau cum mai vreti sa fie acel ceva bun care poate sa va aduca un strop de bucurie in fiecare zi. Sa va fie de folos!

Alte retete de pasca, care pot fi oricand un cheesecake delicios, dar si pasca traditionala, gasiti aici:
Pasca (Cheesecake) cu Smantana
Cheesecake cu Ciocolata (Pasca fara Aluat cu Ciocolata)
Pasca cu Aluat Fraged - Cheesecake Cu Branza Dulce la Cuptor
Pasca cu Blat de Pandispan, Branza Dulce si Stafide
Cheesecake Zebra la Cuptor-Pasca in Doua Culori fara Aluat
Pasca fara Aluat - Cheesecake la Cuptor
Pasca Traditionala cu Aluat de Cozonac

SFATURI:
1. Ce fel de foi folosim? La genul acesta de pasca, la fel ca si cheesecake-ul baklava, folosim foi subtiri de placinta facute in cas din comert, foi filo (phyllo).

2. Putem sa facem reteta cu foi de placinta congelate? Da, insa acestea trebuie lasate inainte sa se decongeleze lent, in frigider

3. Trebuie sa tinem foile subtiri de placinta tot timplu acoperite, pentru a nu se usca si a deveni casante. Fiecare foaie trebuie unsa din belsug, inainte de a o pune in tava.

4. Intr-un pachet de foi de placinta sunt cel putin 12 foi, maximum pe care eu l-am gasit a fost de 15, asta depinde de brandul pe folosim. Daca aveti mai mult de 9 foi subtiri, fie puneti mai multe la baza tavii, fie din cele ramase pregatiti o alta prajitura (eu am fa strudel cu mere).

5. Ce fel de branza se foloseste pentru o pasca cremoasa? In principiu, branza folosita la o reteta de cheesecake este cea crem (cream cheese), cu continut mare de grasime (peste 20%). In niciun caz nu folosim crema de branza light.
De obicei branza de vaci nu este indicata, nefiind suficient de grasa si avand un continut mare de zer. Insa eu am facut aceasta pas branza de vaci, cea care sa gaseste la galeata de 1 kg. Secretul este ca am tinut-o peste noapte la scurs intr-o sita (o sa fiti surpri zer se aduna!).
Crema de branza nu se poate inlocui cu ricotta sau urda, pentru ca sunt produse complet diferite.

6. Ce fel de forma folosim pentru cheesecake copt? Va recomand o tava cu peretii detasabili. Deoarece prajiturile de tip chees sunt foarte delicate odata ce au fost coapte, avem nevoie sa isi pastreze forma perfecta. Inelul detasabil ne usureaza munca si est mai simplu sa scoatem prajitura din tava.

7. Cum se pregatesc ingredientele pentru cheesecake la cuptor. Este foarte important ca toate ingredientele sa fie la tempe camerei, astfel crema de branza va fi moale si usor de omogenizat si vom obtine o textura fina.
La fel si ouale, trebuie sa fie la temperatura camerei, scoase din frigider cu minim 2 ore inainte. In compozitia pentru cheeseca trebuie sa adaugam ingrediente reci peste cele calde, pentru a fi cremoasa nu are nevoie de un soc termic.
Smantana folosita este aceea fermentata, cat mai grasa, de data aceasta nu folosim din cea proaspata pentru frisca.
Folosim unt cu minim 80% grasime.

8. Spre deosebire de alte prajituri cu branza, in cazul cheesecake-ului la cuptor, branza nu trebuie batuta mult si la viteza mare cac vrem sa fie cremos, nu vrem sa acumuleze mult aer. Acest aer la copt se umfla si, cum nu are pe unde sa iasa, atunci cheesecake-ul se va raci, il va face sa se lase in mijloc. Cel mai important este sa nu amestecam mult dupa ce adaugam ouale, acumuleaza mai mult aer, cu atat riscul de a crapa este mai mare.

9. Putem sa facem pasca fara stafide? Da, puteti adauga nuci, fistic, midgale, alune, nuci pecan, picaturi de ciocolata (asigurati este termostabila, altfel se va topi si va curge in cuptor), fructe congelate (dar decongelate inainte si bine scurse), orice va place. renunta atat la stafide, cat si la merisoare sau la coaja confiata de portocale. Inainte de a pune stafidele inmuiate in apa ca compozitia pentru pasca, le scurgem si le stergem bine, altfel sunt grele si se vor duce la baza cheesecake-ului.

10. Nu renuntati la zeama de lamaie, aceasta ajuta mult la stabilizarea cremei de branza.

11. Cum aranjam foile de placinta. Este important sa acoperim cu foi si baza si peretii tavii, de jur imprejur, asa ca le aran unghiuri diferite. Daca foile sunt mai mari, la final decupam ce trece peste marginea de sus a tavii. Daca foile sunt mai mici, le pun baza tavii si macar pe o laterala, iar urmatorul “pachet” de foi il asezam pe baza tavii si pe laterala opusa. Ideea este sa avem placinta de jur imprejurul tavii.

12. Este bine ca toate fructele sa fie in interiorul cremei de branza. Daca le impingem prea mult in compozitie, vor ajunge la baza Daca raman deasupra, pot deveni puncte de rupere si cheesecake-ul se poate crapa.

13. Cum se coace un cheesecake. Exista varianta in care cheesecake-ul este copt in baie de aburi. Infasuram tava in folie de al (in strat dublu sau triplu), o asezam intr-o alta tava mai mare si turnam apa fierbinte in tava mai mare, cu atentie ca sa nu ajung prajitura, cat sa fie pana la jumatatea inaltimii tavii cu cheesecake. In acest caz cheesecake-ul se coace in cuptorul incalzit la 1 grade pentru 80-90 de minute, pe raftul din mijloc sau chiar putin mai jos.
Este important sa acoperim baza tavii in care il coacem cu hartie de copt, lasata mai mare. Astfel evitam sa ne curga unt si cuptor, final, ne va ajuta sa scoatem cheesecake-ul din forma.

14. Daca prajitura cu branza dulce se rumeneste prea repede, o acoperim rapid cu o hartie de copt pentru a evita arderea, mai a foile de placinta sunt foarte subtiri. Este important ca cheesecake-ul sa fie copt si in interior. Atunci cand pasca cu blat este gata, de branza trebuie sa fie ferma, dar mijlocul inca usor moale, pentru ca se mai intareste pe masura ce se raceste.

15. Daca o tinem prea mult la cuptor, riscam ca pasca cu branza sa se crape.

16. Cum se raceste un cheesecake la cuptor? Dupa ce oprim cuptorul, nu scoatem cheesecake-ul. Il mai lasam in cuptor o ora, cuptorului intredeschisa (sprijinita cu coada unei linguri din lemn). In timpul coacerii, prajitura incepe sa se umfle ca un sufleu s revine la forma initiala si, daca se raceste brusc, exista riscul sa se lase in mijloc.

17. Lasam pasca cu branza dulce sa se raceasca complet inainte de a o taia. Este bine sa o tinem inainte cateva ore in frigider pe deveni si mai ferma.

18. Cum se acopera crapaturile unui cheesecake crapat. Din pacate, nu prea putem. Gustul si textura cheesecake-ului schimba, doar aspectul sau. In cazul unor crapaturi mici, putem incerca sa le “prindem” la loc apasand usor cu degetele sau cu o s umezita in apa calda, asta dupa ce cheesecake-ul s-a racit complet. Insa crapaturile pot fi acoperite cu frisca, un ganache de cio sau un sos de fructe.

INGREDIENTE:
9 foi subtiri de placinta (phyllo)
120 g de unt topit
500 g de crema de branza, la temperatura camerei
120 g de zahar
120 g de smantana fermentata, cat mai grasa
3 oua, la temperature camerei
50 g de unt, cu minim 80% grasime, topit si racit
40 g de faina
zeama de la o jumatate de lamaie
o lingurita cu extract de vanilie
30 g de coaja confiata de portocale, tocata marunt
50 g de merisoare confiate
50 g de stafide inmuiate in apa calduta si putin rom
sare

MOD DE PREPARARE:
1. Pregatire tava.
Ungem cu unt topit baza si marginile unei forme cu diametrul de 23 cm, cu peretii detasabili, pe fundul careia am pus hartie de copt mai mare.

2. Pregatire umplutura de branza pentru pasca.
Peste crema de branza, la temperatura camerei, punem un sfert de lingurita cu sare si o batem, la viteza mica, pana cand cremoasa.
Adaugam zaharul si mixam maxim 5 minute, la viteza medie, pana cand zaharul este incorporat si avem o crema fina.
Punem smantana fermentata, extractul de vanilie, cernem faina si mixam, la viteza mica, 1-2 minute, cat faina sa fie incorporata.
Turnam zeama de lamaie, punem cele 50 g de unt topit si racit, si mai mixam, tot la viteza mica, pana cand toate ingredientel incorporate.
Adaugam ouale, unul cate unul si batem la viteza mica maxim 30 de secunde, dupa fiecare ou adaugat, pana la incorporare, dar n mult si lasam umplutura de branza deoparte.

3. Pregatire foi de placinta.
Desfacem foile de placinta si intindem una pe blat, iar pe cele ramase le pastram acoperite.
Ungem foaia intinsa cu unt topit (din cele 120 g), pe toata suprafata. Peste ea mai punem inca 2 foi, fiecare din ele unsa cu unt.
Taiem stratul de foi format in jumatate, pe latime, asezam un pachetel astfel format in tava pregatita si il aranjam astfel inca acoperim bine toata baza, apasand pe margini. Aranjam in tava si al doilea “pachet” de foi, dar rotim tava si il asezam in alt unghi incat la final toate marginile tavii sa fie acoperite cu foi.
Pregatim la fel inca 3 foi, fiecare din ele unsa cu unt (pe cele ramase le pastram acoperite), le taiem pe jumatate si asezam cele pachete formate in tava, apasand pe margini.
Apoi pregatim inca trei foi, similar cu anterioarele.
Daca mai ramane unt topit, ungem cu el foile de pe lateralele tavii.
Decupam cu o foarfeca folie care atarna peste forma pe laterale, astfel incat sa ramana doar pana la marginea de sus a tavii.

4. Pregatire pasca cu branza si stafide.
Scurgem stafidele si le stergem bine cu servetele absorbante.
Peste “blatul” din foi de placinta, turnam umplutura de branza pentru cheesecake. Deasupra presaram pe toata suprafata meriso stafidele scurse si coaja de portocala confiata si amestecam usor, cu o lingura, mai mult la suprafata si nivelam usor.

5. Temperatura si timp de coacere pasca cu foi de placinta.
Batem incet tava de masa de 4-5 ori, pentru a elimina bulele mari de aer.
Punem forma intr-o tava mai mare (ca sa nu curga in cuptor) si punem cheesecake-ul in cuptorul incalzit la 170 de grade pentru (depinde de cuptor).
Este gata cand foile de placinta sunt rumenite si crema de branza ferma pe margini si usor aurie, dar mijlocul inca usor moale.
Oprim caldura, dar nu scoatem cheesecake-ul cu branza dulce din cuptor, ci il lasam sa mai stea o ora, cu usa cuptorului intre-de (sprijinita cu coada unei linguri din lemn).
Dupa o ora scoatem pasca cu foi de placinta din cuptor si o lasam sa se raceasca, fara sa o scoatem din forma, pana cand aju temperatura camerei.
Apoi o punem in frigider pentru 2 ore.

6. Servire cheesecake cu foi de placinta si crema de branza.
Dupa ce s-a racit bine, desfacem inelul detasabil si transferam pasca cu atentie pe un platou.
O lasam simpla, deasupra punem fructe sau presaram zahar pudra sau ii putem face o glazura de ciocolata, de caramel sau un s fructe, sau o putem decora de Paste cu cateva oua de ciocolata.
O feliem dintr-o singura miscare, de sus pana jos, cu un cutit ascutit inmuiat in apa calda si sters cu un servetel, dupa fiecare taietur

7. Pastrare pasca cu foi de placinta.
Se pastreaza in frigider, acoperita lejer cu o folie alimentara (pentru a nu strica foile de placinta crocante), 3-4 zile.
Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Cheesecake (Pasca) cu Foi Subtiri de Placinta, Branza Dulce, Fructe Co si Stafide.*
POFTA BUNA!