



reteta-video.ro

Pasca (Cheesecake) cu Smantana

Reteta de pasca cu smantana mi-a fost ceruta de o doamna pe canalul de Youtube. Recunosc ca nu facusem pana atunci decat **pasca cu branza** si nu prea am stiut in acel moment ce raspuns sa ii dau. Asa ca m-am pus pe studiat. Am gasit in cartea lui Radu Roman, „Mese si obiceiuri romanesti”, o varianta, dar si in cartea de bucate a Sandei Marin, si in cea a Silviei Jurcovan. Problema fost insa ca doamna vroia o **pasca cu smantana fara blat** si, ce am gasit eu, erau retete de pasca cu aluat de cozonac.

Ce a iesit pana la urma? Un **cheesecake cu smantana!** 😊 Dar unul despre care doamna respectiva a spus ca este cel mai fin cremos din cate a incercat. Gospodinele care tin la traditie or sa zica ca asta nu e pasca, “pasca e pasca, asta este o prajitura pe care poti sa o faci oricand”. Drept este, insa stiti ceva? Totul tine de gusturi si cel mai important este sa gatesti cu drag pentru cei dragi.

Ca-i spui **cheesecake la cuptor**, ca-i spui **prajitura cu smantana**, mi se pare ca putin conteaza. Tin minte ca in copilarie tare ne enervam pe mama, caci dupa ce muncea sa faca o pasca ca la carte, cu un aluat pufos si fraged, noi alegeam doar partea cu branza ramaneau aproape tot timpul marginile de cozonac. Asa ca, nu mai bine ne adaptam? Zic si eu...

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 un fel de **aluat fraged** la baza si uite asa toata lumea e multumita. Caci oricand mult s-ar schimba traditiile si oricat am imprumuta din obiceiurile altor tari, un lucru este cert: nu exista Paste fara pasca.

Pe langa faptul ca este o **pasca usoara si rapida**, pentru ca nu trebuie sa framantam (adica trebuie, dar doar 5 minute), nu trebuie sa asteptam sa creasca aluatul, ci doar facem un aluat simplu, punem deasupra cu generozitate crema de smantana si stafide si e gata.

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

Si asta din doar cateva ingrediente la indemana! Si fie ca ii spunem **pasca cu smantana**, fie ca-i spunem cheesecake, o sa fie aceeasi pasca bun care poate sa va aduca un strop de bucurie in fiecare zi. Asa ca daca aveti chef vreodata sa faceti un desert racoritor, creati unul simplu in acelasi timp, pastrati reteta! Sa va fie de folos!

SFATURI:

1. Putem sa facem pasca cu smantana fara blat? Din pacate, in cazul acestei retete, nu. Cu toate acestea, o sa vedeti ca este o pasca cu blat subtire, insa este nevoie de el pentru a sustine umplutura cremoasa de smantana.

2. Putem sa facem cheesecake-ul cu blat de biscuiti? Sigur! Va las aici reteta unui [cheesecake](#) de la care putem folosi reteta de blat.

3. Blatul acesta poate fi folosit pentru orice alt cheesecake la cuptor. In aluatul fraged putem sa inlocuim 50 g de faina cu o cantitate de pudra de cacao si vom obtine un aluat fraged cu cacao.

4. Ce fel de unt folosim pentru blatul cheesecake-ului la cuptor? Folosim unt cu minim 80% grasime pentru ca, avand o cantitate mica de apa, blatul pentru cheesecake va fi mai fraged. Este important sa fie moale, la temperatura camerei, pentru a se putea framanta usor. Nu framantam mult, doar cat sa incorporam toate ingredientele.

5. Ce smantana folosim pentru pasca? O smantana cat mai grasa, astfel vom avea o pasca cremoasa. Nu folosim smantana acra pentru frisca, ci smantana fermentata (acra).

6. Se scurge smantana pentru pasca? In acest caz nu este nevoie sa scurgem inainte smantana.

7. Cum se pregatesc ingredientele pentru cheesecake la cuptor. Este foarte important ca toate ingredientele sa fie la temperatura camerei, astfel smantana 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 cheesecake nu trebuie sa adaugam ingrediente reci peste cele calde, pentru a fi cremoasa nu are nevoie de un soc termic.

8. Bolul, dar si paletele mixerului in care batem albusurile trebuie sa fie curate si degresate inainte cu putina zeama de lamaie si ste

9. Putem sa facem cheesecake-ul cu smantana si fructe? Da, putem sa folosim stafide, merisoare sau orice alte fructe confiate. De bine putem face prajitura cu smantana si fructe proaspete: capsuni, cirese, visine, caise, coacaze, zmeura, afine, mure, orice.

10. Putem folosi fructe congelate sau din compot pentru pasca sau pentru cheesecake? Da, insa foarte bine scurse.

11. Cand se pun stafidele in pasca? Le putem pune in compozitia de smantana inasa, mai ales in cazul fructelor confiate, acestia au tendinta sa se adune mai multe la un loc, asa ca eu prefer sa le presar dupa ce pun cam jumătate din umplutura peste blat. Inaintea de a face pasca cu stafidele sau merisoare, este bine sa le lasam minim 30 minute in apa calduta si putin rom.

12. Cum evitam sa avem un cheesecake crapat? Spre deosebire de alte prajituri cu smantana, in cazul cheesecake-ului la care folosim smantana nu trebuie batuta mult si la viteza mare caci, desi vrem sa fie cremos, nu vrem sa acumuleze mult aer. Altfel la copt acesta va umfla si cheesecake-ul se va crapa. Cel mai important este sa nu amestecam mult dupa ce adaugam albusurile, doar cat sa avem o compozitie omogena. Nu amestecam circular si nici mai mult decat este nevoie.

13. Cel fel de forma folosim pentru cheesecake copt? Va recomand o tava cu peretii detasabili, cu diametrul de 26 sau 28 cm (cantitatile din reteta sunt suficiente pentru ambele variante). Deoarece prajiturile de tip cheesecake sunt foarte delicate odata ce au fost scoapte, avem nevoie sa isi pastreze forma perfecta. Inelul detasabil ne usureaza munca si este mult mai simplu sa scoatem prajitura din tava. Marginile tavii trebuie unse un unt, altfel cheesecake-ul la cuptor se poate crapa atunci cand se raceste. Explicatia este simpla: daca prajitura cu smantana se lipeste de peretii tavii, aceasta poate trage de marginea prajiturii pe masura ce se contracta si se crapa. Nu este nevoie sa ungem si baza tavii pentru ca blatul are suficient unt in compozitie. Daca totusi nu se desprinde complet de marginile tavii, trecem usor in jurul ei cu un cutit cu lama ingusta si subtire.

14. Cand este gata un cheesecake copt? Putem sa facem un test simplu. Daca batem cu coada unei linguri de lemn in tava si prajitura face "valuri" inca nu este gata. Daca inasa se misca usor, pe toata suprafata, este gata.

15. De ce se crapa cheesecake-ul? Pe langa cele povestite mai sus, o alta cauza poate fi coacerea cheesecake-ului. Daca o coacem prea mult la cuptor, riscam ca pasca cu smantana sa se crape. Atunci cand cheesecake-ul este gata, umplutura trebuie sa fie ferma pe margini, o culoare aurie si o forma putin bombata, dar mijlocul inca usor moale, pentru ca se mai intareste pe masura ce se raceste. Daca cheesecake-ul se rumeneste prea repede, il acoperim cu o hartie de copt pentru a evita arderea.

16. De ce se lasa cheesecake-ul? Este foarte posibil ca in momentul in care scoatem cheesecake-ul din cuptor acesta sa se lase. Aceasta este normal, este ca un sufleu, nu are deloc praf de copt.

17. Lasam pasca smantana sa se raceasca complet inainte de a o taia. Este bine sa o tinem inainte cateva ore in frigider pentru a se seta si sa fie mai ferma.

Daca aveti nevoie de inspiratie va las aici cateva retete de pasca:

[Pasca cu Aluat Fraged - Cheesecake Cu Branza Dulce la Cuptor](#)

[Cheesecake cu Ciocolata \(Pasca fara Aluat cu Ciocolata\)](#)

[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](#)

INGREDIENTE CHEESECAKE CU SMANTANA (PASCA CU SMANTANA)

Pentru blat:

220 g de faina

150 g de unt moale, cu minim 80% grasime

un ou

50 g de zahar

sare

Pentru umplutura de smantana:

800 g de smantana grasa, cu minim 20% grasime, la temperatura camerei

8 galbenusuri

8 albusuri

180 g de zahar

150 g de faina

60 g de gris

o lingurita cu extract de vanilie

coaja rasa de la o portocala bio

sare

100 g de stafide sau merisoare inmuiate in apa calduta si putin rom (optional)

MOD DE PREPARARE CHEESECAKE CU SMANTANA (PASCA CU SMANTANA)

1. Cum se face aluatul pentru pasca. Incalzim cuptorul. Ungem cu unt marginile, dar nu si baza unei forme cu diametrul de 26 sau 28 cm cu peretii detasabili. Cernem intr-un castron faina, adaugam untul moale, zaharul, oul si un sfert de lingurita cu sare si framantam rapid cu mana, cat sa incorporam toate ingredientele. In final trebuie sa avem un aluat moale si foarte putin lipicios.

2. Cum se intinde aluatul fraged pentru pasca. Punem compozitia pentru blat in tava pregatita si o intindem cu palmele pe toata suprafata tavii, fara sa o ridicam si pe margini, cat sa obtinem un blat uniform.

3. Cum se face umplutura pentru pasca cu smantana. Peste smantana punem zaharul, galbenusurile, extractul de vanilie si coaja de portocala si amestecam bine cu un tel, cat sa avem o compozitie cremoasa si fina. Cernem faina, adaugam grisul si amestecam, telul, pana la incorporarea completa. Peste albusuri punem un sfert de lingurita cu sare si le batem spuma pana cand nu mai cad pe paletele mixerului. Punem o treime din spuma de albusuri peste compozitia de smantana si amestecam incet cu o spatula, cu miscari de jos in sus, ca si cum am intoarce compozitia, cat aceasta sa devina moale si cremoasa. Adaugam spuma de albusuri ramasa si amestecam la fel, tot incet, tot cu spatula, cu miscari de jos in sus, pana la omogenizare, dar nu mai mult.

4. Cum se face pasca sau cheesecake cu aluat fraged si smantana. Turnam cam jumatate din umplutura de pasca peste aluatul fraged. Scurgem fructele uscate, le stergem bine cu servetele absorbante si le presaram uniform peste crema de smantana. Turnam peste aceasta compozitia pentru cheesecake ramasa si nivelam usor deasupra.

5. Temperatura si timp de coacere cheesecake cu smantana. Batem incet tava de 4-5 ori de masa, pentru a elimina bulele de aer. Punem prajitura cu smantana in cuptorul incalzit la 170 de grade pentru cam 70 de minute (depinde de cuptor). Cheesecake trebuie sa fie rumenit, marginile usor ridicate si desprinse de tava, umplutura ferma, dar mijlocul inca usor moale la atingere.

6. Servire pasca cu smantana. Lasam cheesecake-ul sa se raceasca, fara sa il scoatem din forma, pentru 4-6 ore. Apoi desfacem cheesecake-ul de la tava, detasabil si transferam pasca cu atentie pe un platou. Presaram deasupra zahar pudra sau ii putem face o glazura de ciocolata sau caramel sau un sos de fructe sau o putem decora de Paste cu cateva oua de ciocolata. O feliem dintr-o singura miscare, de sus pana in jos, cu un cutit ascutit inmuiat in apa calda si sters cu un servetel, dupa fiecare taietura.

7. Pastrare pasca cu aluat fraged si smantana. Se pastreaza in frigider 2-3 zile, acoperita.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Cheesecake cu Smantana (Pasca cu Smantana)*.
*POFTA BUNA!***