reteta-video.ro

Pasca cu Aluat Fraged si Branza Dulce - Pasca Poloneza (Cheesecake Polonez)

Pasca cu aluat sau pasca fara aluat? Aceasta este eterna intrebare! Insa ce spuneti de o **pasca cu blat de cacao si branza d** ? Cunoscuta ca **pasca poloneza**, Sernik sau **cheesecake polonez**, e o alegere buna pentru masa de Paste, daca vreti un spectaculos in sectiune. Contrastul dintre blatul de cacao si crema de branza face ca aceasta pasca sa fie la fel de potrivita si pent ocazii din timpul anului sau intr-un weekend.

De-a lungul anilor am facut diferite retete de pasca: fara aluat, cu smantana, cu ciocolata, cu aluat de cozonac. Toate sunt bune fiecare are una preferata. Multi spun ca **pasca cu branza de vaci fara aluat** e cea mai buna, inclusiv la noi se intampla asa. neaparat pentru ca aluatul de cozonac inseamna mai multa munca, insa **pasca cu aluat fraged** este varianta cu multa umplutu care ai mei o adora si o pregatesc atunci cand vreau ceva diferit de pasca traditionala, dar fara sa ma complic.

Ce este special la ea? Este o **pasca fara aluat dospit si fara framantare**, desi o sa vedeti in reteta video ca eu nu m-am putut ab am framantat cu mana aluatul fraged, dar nu-i obligatoriu. Asta inseamna ca nu are timp de dospire si nu trebuie sa stai cu emotii de cresterea aluatului. Nu contine drojdie si nu are textura densa, e pufoasa, ceea ce o face mai usor de digerat pentru multe pers Si, desi este o **pasca cu blat**, nu este una cu aluat de cozonac, are umplutura generoasa, dar nu e chiar pasca fara aluat. Hai ca zapacit!

Spre deosebire de clasicul **cheesecake la cuptor**, pe care de obicei il fac cu blat de biscuiti, pasca aceasta cu branza dulce are la un aluat fraged la baza, care sa sustina umplutura. Caci, oricat de mult s-ar schimba traditiile si oricat am imprumuta din obiceiuril tari, un lucru este cert: nu exista 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, ci doar facem un **aluat cu cacao** simplu, punem deasupra cu generozitate crema de branza si pasca e gata. Si, daca s umplutura pentru **pasca cu branza** dureaza 5 minute (maxim), genul acesta de aluat se face in 10 minute. Practic este un cheeseca branza de vaci, cu un blat subtire, fraged si crocant. Nu doar ca se vad straturile frumos, dar umplutura cremoasa si generoasa, as trebuie sa fie un cheesecake, completeaza perfect blatul usor crocant.

Se face usor si e foarte buna, nu aveti cum sa dati gres cu ea. Are o consistenta fina, cremoasa si densa si, zic eu, daca sunte deserturi cu branza, trebuie sa o incercati, nu neaparat de Pasti! Si asta din doar cateva ingrediente la indemana! Si fie ca ii sp **pasca cu cacao si branza**, fie ca-i spunem cheesecake cu branza dulce, sau **prajitura cu branza** de vaci, o sa fie acel ceva b poate sa va aduca un strop de bucurie in fiecare zi. Sa va fie de folos!

Nu uitati sa va abonati la canalul meu de Youtube pentru mai multe retete simple si rapide: Abonare Reteta-Video!

Alte retete de pasca pentru Paste gasiti aici:
Pasca Traditionala cu Aluat de Cozonac
Cheesecake Zebra la Cuptor-Pasca in Doua Culori fara Aluat
Pasca cu Blat de Pandispan, Branza Dulce si Stafide
Pasca (Cheesecake) cu Smantana
Cheesecake cu Foi de Placinta (Pasca fara Aluat)
Pasca cu Branza Dulce cu Aluat de Cozonac Umplut cu Nuca
Cheesecake cu Ciocolata (Pasca fara Aluat cu Ciocolata)
Pasca cu Ciocolata si Blat de Pandispan (Cheesecake, Prajitura cu Ciocolata)
Pasca cu Aluat Fraged - Cheesecake cu Branza Dulce la Cuptor

INGREDIENTE:
Pentru aluatul fraged cu cacao:
350 g faina
80 g zahar
50 g cacao
250 g de unt rece, cu minim 80% grasime
un ou rece
1-2 linguri cu apa
sare

Pentru umplutura de branza dulce:
700 g de branza dulce si grasa de vaci, bine scursa
4 oua
80 g zahar
100 g smantana fermentata grasa
50 g unt, cu minim 80% grasime, topit si racit
30 g amidon
coaja rasa de portocale
o lingurita cu extract de vanilie
sare

SFATURI:
1. Folositi **unt** cu minim 80% grasime, care trebuie sa fie foarte rece. Avand o cantitate mai mica de apa, blatul pentru cheesecak
mai fraged.

2. In aluatul fraged, puteti sa inlocuiti **pudra de cacao** cu aceeasi cantitate de faina si veti obtine un aluat fraged clasic
cheesecake.

3. Cu cat **ingredientele pentru aluatul fraged** vor fi mai reci (untul, oul, apa), cu atat blatul pentru pasca va fi mai crocant.

4. Oul folosit pentru aluat trebuie sa fie cat mai rece, scos direct din frigider.

5. Cantitatea de **apa** adaugata depinde de cat de uscata este faina folosita. Eu am avut nevoie de 2 linguri cu apa.

6. Toate **ingredientele pentru umplutura de branza** trebuie sa fie la temperatura camerei (branza de vaci, smantana, untul t
ouale), scoase din frigider cu minim 2 ore inainte.

7. Branza pentru o pasca cremoasa trebuie sa fie cat mai grasa, moale si cremoasa. Eu am avut branza la galetusa de la Lidl, p
am lasat-o sa se scurga bine intr-o sita fina, peste noapte in frigider (o sa fiti surprinsi cat zer se aduna!).

8. Branza dulce poate fi inlocuita cu o crema de branza grasa (in niciun caz crema de branza light). Branza de vaci nu se poate
cu ricotta sau urda, pentru ca sunt produse complet diferite.

9. Daca va plac deserturile mai dulci, puteti sa mariti cantitatea de **zahar**.

10. Smantana trebuie sa fie cea acra, fermentata, nu cea pentru frisca, si cat mai grasa.

11. Amidonul poate fi inlocuit cu gris, in loc de 30 g de amidon folositi 40 g de gris, mie mi se pare ca amidonul e mai fin si nu se si

12. Daca nu aveti nici **amidon**, nici gris, folositi 60 g de faina pe care trebuie sa o cerneti.

13. Puteti sa faceti **pasca cu branza si stafide** sau alte fructe confiate, cam 150 g: stafide brune sau aurii, merisoare, ananas,
uscate, coaja confiata de portocale. Important este sa le taiati in cubulete, cat de marimea unei stafide, sa le puneti cu o ora ina
inmuiat in apa calda si, daca vreti, putin rom, apoi sa le scurgeti si sa le stergeti bine cu servetele din hartie, altfel sunt grele si
duce la baza cheesecake-ului.

MOD DE PREPARARE:
1. Pregatire blat de cacao.
Pregatim o **tava** cu diametrul de 26 cm, cu peretii detasabili, la baza careia am pus o hartie de copt.
Intr-un castron punem **faina**, cele 80 g de zahar, **pudra de cacao** si un sfert de lingurita cu sare si amestecam bine.
Peste ingredientele uscate radem pe razatoarea mare **untul** foarte rece.
Apoi cu varful degetelor framantam putin, doar cat sa avem niste firimituri, sfaramand bucatelele de unt si amestecandu-le in acela
cu ingredientele uscate.
Punem **oul** rece si mai framantam putin, tot cu varful degetelor, doar cat sa-l incorporam.
Adaugam 1-2 linguri cu **apa foarte rece**, puse una cate una, si tot cu varful degetelor mai framantam putin.
Punem doua treimi din aluat in tava pregatita, adica in jur de 530 g.
Presam blatul bine cu o lingura, fundul plat al unui pahar sau cu palmele acoperite cu o punga, astfel incat sa obtinem un strat or
si compact la baza tavii, dar si o bordura, de jur imprejur, inalta de cam 3 cm.
Punem tava cu **blat** in frigider, dar si aluatul sfaramicios ramas, pana cand pregatim umplutura.
Incalzim cuptorul.

2. Pregatire umplutura de branza dulce pentru pasca sau cheesecake.
Punem **branza dulce de vaci**, intr-un castron mare, adaugam un sfert de lingurita cu sare si o batem la viteza mica pana cand
cremoasa.
Punem cele 80 g de **zahar** si mixam, la viteza medie, pana cand toate ingredientele sunt incorporate si avem o crema fina
cocoloase.
Adaugam **smantana fermentata**, **untul** topit si racorit, o lingurita cu **vanilie**, coaja rasa de la o portocala sau de la o lamaie
amidonul si mixam, la viteza mica, 1-2 minute, cat toate sa fie incorporate.
Adaugam cele 4 **oua**, unul cate unul, si le batem la viteza mica maxim 30 de secunde, dupa fiecare ou adaugat, pana la incorpora
nu mai mult.

3. Pregatire pasca poloneza.
Scoatem blatul din frigider si turnam peste el **umplutura** pentru cheesecake.
Nivelam usor si batem incet tava de masa de 4-5 ori, ca sa scoatem bulele mari de aer din umplutura.
Deasupra presaram intr-un strat uniform restul **aluatului** de firimituri, cel pastrat in frigider.
Intre timp untul s-a intarit si are si ceva bucati mai maricele, dar la cuptor untul se va topi si toate se vor lega.

4. Timp si temperatura de coacere pasca cu aluat fraged.
Punem pasca in cuptorul incalzit la 170 de grade, pe raftul din mijloc, fara ventilatie, pentru 70 de minute.
Prajitura cu branza trebuie sa fie rumenita, marginile usor desprinse de pe forma, crema de branza de sub blatul de deasupra treb
fie ferma, dar mijlocul inca usor moale la atingere, sa tremure usor, caci se va mai intari in timp ce se raceste. Oprim caldura, d
scoatem cheesecake-ul din cuptor, ci il lasam sa mai stea 20 de minute, cu usa cuptorului intre-deschisa (sprijinita cu coada unei
din lemn).
Apoi lasam **pasca** sa ajunga la temperatura camerei si o punem in frigider pentru macar 2 ore, fara sa o scoatem din forma.

5. Servire si pastrare pasca.
Dupa ce s-a racit bine, desfacem inelul detasabil si transferam **pasca** cu atentie pe un platou, ajutandu-ne de fundul tavii.
Fie lasati **pasca simpla**, fie ii puneti deasupra fructe, ii puteti face o glazura de ciocolata sau de Paste o puteti decora cu cateva c
ciocolata. Daca ii puneti alaturi un sos de fructe sau o lingura de gem acrisor sau de dulceata veti obtine un desert de exceptie!
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 taietu
Se pastreaza in frigider, acoperita, 3-4 zile.
Gustul si textura sa se imbogatesc pe zi ce trece. Este cremoasa in ziua coacerii si devine mai densa a doua zi. Crusta est
crocanta in prima zi, apoi se inmoaie.

SFATURI:
1. Nu este obligatoriu sa puneti **hartie** la baza tavii, am pus-o doar ca sa pot scoate cheescake-ul mai frumos din tava, aluat
suficient unt si nu se va lipi. Daca vreti sa fiti siguri, puneti hartie de copt.

2. Deoarece prajiturile de tip cheesecake sunt foarte delicate odata ce au fost coapte, avem nevoie sa isi pastreze forma perfecta.
Inelul detasabil va usureaza munca si este mult mai simplu sa scoateti prajitura din tava.

3. Din cand in cand **tavaliti untul** prin amestecul din castron, ca sa-l puteti rade mai usor.

4. Stiu ca v-am promis o **pasca fara aluat framantat**: pentru a face blatul, crusta pentru pasca, puteti folosi si un robot de bucatar
ustensila speciala pentru aluat. Nici macar nu trebuie sa radeti untul rece, il taiati in bucatele mici. Mixati pana cand aluatul are un a
nisipos, ca niste firimituri.

5. Nu framantati sau mizati aluatul energic sau mai mult decat e nevoie. Daca untul se incalzeste sau daca framantati prea
glutenul se va activa si blatul pentru pasca va deveni elastic, iar dupa coacere va fi tare.

6. Blatul pentru pasca nu trebuie sa fie un **aluat** compact, ci ca un nisip ud, exact ca in cazul unui blat de biscuiti pentru cheesecake
cel din biscuiti maruntiti si unt topit.

7. Cea mai rapida si mai eficienta metoda de a pune in tava aluatul unui **cheesecake cu aluat fraged** este, dupa mine, cea cu pa
acoperite cu o punga.

8. Daca decideti sa faceti **pasca cu branza de vaci si stafide** sau alte fructe confiate, le puneti la final si le amestecati cu o spatu
cu mixerul.

9. Spre deosebire de alte prajituri cu branza, in cazul cheesecake-ului la cuptor, **branza** nu trebuie batuta mult si nici la viteza mar
desi vrem sa fie cremos, nu vrem sa acumuleze mult aer.

10. Umplutura pentru cheesecake trebuie sa arate ca o smantana.

11. E bine ca in primele 15 de minute sa **nu deschideti usa cuptorului**, umplutura de branza s-ar putea lasa.

12. Daca **cheesecake-ul se rumeneste** prea repede, acoperiti-l cu o hartie de copt pentru a evita arderea.

13. Lasati pasca cu branza dulce si cacao sa se raceasca complet inainte de a o taia. Este bine sa o tineti inainte cateva ore in f
pentru a deveni si mai ferma.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Pasca cu Aluat Fraged cu Cacao si Branza Dulce de Vaci (Cheeseca*
Branza de Vaci la Cuptor).
POFTA BUNA!