



reteta-video.ro

Pasca cu Ciocolata si Blat de Pandispan (Cheesecake, Prajitura cu Ciocolata)

Pasca cu ciocolata si blat de pandispan nu este ceea ce se numeste o reteta de [pasca traditionala](#). Este mai degraba o **prajitura cu branza dulce si ciocolata**, un fel de **cheesecake cu ciocolata**, dar cred ca ar putea fi si o adevarata delectare de Paste pentru familia.

Traditionala sau nu, trebuie sa o avem pe masa! O sa spuneti ca iar a venit Ina cu o **reteta de pasca cu ciocolata si aluat de pandispan** neobisnuita, dar ce sa fac si eu? Pentru mine chiar este o provocare! Sa fie mereu ceva nou, sa fie pe placul nostru si al vostru, sa avem de unde alege, sa fie delicios, sa fie usor si interesant. Sa va starnesc si sa va pun la treaba!

De-a lungul timpului am incercat mai multe retete de **pasca cu branza dulce**, dar cumva pasca cu aluat de pandispan a ajuns pe masa noastra. Singura concurenta, din punctul nostru de vedere, este [pasca in doua culori fara aluat](#).

De data aceasta, pentru **pasca cu blat de pandispan si ciocolata** am pornit de la trei din retetele mele de suflet. Adica blat de pandispan pufos, pe care cu putina atentie si un copil il poate face, si umplutura de la pasca cu [branza de vaci fara aluat](#). Si, pentru ca stiti ca sunt dependenta de **prajiturile cu ciocolata** mi-am zis ca de ce nu as pune si putina ciocolata?

De ce si cum am ajuns sa fac aceasta combinatie de **pasca cu aluat de pandispan, branza si ciocolata**? Pai, nu stiu cum este, dar inasa la noi se intampla urmatorul fenomen. De fiecare data cand fac pasca cu aluat de cozonac, alegem doar umplutura de crema de branza si raman marginile, oricat ar fi de pufoase si de fragede. Plus ca, desi mama obisnuiteste sa faca o multime de alte prajituri, in ziua de Paste, fie masa de Sarbatori plina, eu pregatesc doar pasca cu branza dulce si cozonac. Asa ca pasca cu branza si aluat de pandispan si prajitura, dar si pasca, in acelasi timp.

Imi place ca asa e toata lumea multumita si, ceea ce nu se intampla prea des dupa ce toti suntem cu burtile pline, chiar se mai poate face si o doua felie. Pe langa faptul ca este o **pasca usoara**, este si super rapida, pentru ca nu trebuie sa framantam, nu trebuie sa asteptam sa creasca aluatul, ci doar facem un blat de pandispan, punem deasupra cu generozitate crema de ciocolata si pasca e gata.

O sa vedeti ca si eu ii zic in toate felurile, cand pasca, cand prajitura, cand cheesecake, cum mi-a venit. Are o consistenta fina, crema de branza si densa si, zic eu, daca sunteti fani deserturi cu branza, trebuie sa o incercati! Pornind de la o **prajitura cu branza si aluat de pandispan** simpla, se poate transforma intr-una perfecta pe orica masa festiva.

Si asta din doar cateva ingrediente la indemana! Si fie ca ii spunem pasca, **pandispan cu ciocolata**, fie ca-i spunem **cheesecake cu ciocolata**, o sa fie acel ceva bun care o sa adune toata familia in jurul mesei. Sa va fie de folos!

Alte retete de pasca, de pus pe lista, gasiti aici:

[Pasca cu Branza Dulce cu Aluat de Cozonac Umplut cu Nuca](#)

[Cheesecake cu Foi de Placinta \(Pasca fara Aluat\)](#)

[Pasca \(Cheesecake\) cu Smantana](#)

[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](#)

INGREDIENTE:

Pentru blatul de pandispan:

- 7 albusuri
- 7 galbenusuri
- 175 g de zahar
- 175 g de faina
- o lingurita cu extract de vanilie
- sare
- un cub de unt
- o lingura cu gris

Pentru umplutura de branza si ciocolata:

700 g de branza dulce si grasa de vaci, bine scursa
300 g de ciocolata neagra, cu minim 60% cacao
150 g de zahar
150 ml de smantana proaspata pentru frisca, cu minim 30% grasime
5 oua
50 g de unt, topit si racit
30 g de cacao
o lingurita cu extract de vanilie
sare

SFATURI:

1. Este bine ca **ouale** folosite pentru prajitura pandispan sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor.
2. Pentru un cheesecake aerat si pufos, **crema de branza** trebuie sa fie cat mai grasa, moale si cremoasa.
3. **Crema de branza** poate fi inlocuita cu branza de vaci foarte bine scursa (in niciun caz crema de branza light).
4. **Branza de vaci** nu se poate inlocui, in aceste caz, cu ricotta sau urda, pentru ca sunt produse complet diferite. Eu am folosit branza de vaci cremoasa, cea care se gaseste la galetusa de 1 kg, pe care am lasat-o peste noapte la scurs intr-o sita fina, in frigider.
5. Este foarte important sa lasam **branza dulce de vaci** sa se scurga bine intr-o sita fina, cel mai bine peste noapte (o sa fiti surprins cat multa apa zer se aduna!).
6. Toate **ingredientele pentru pasca cu ciocolata**: branza dulce, smantana si ouale trebuie sa fie la temperatura camerei, scoasa din frigider cu minim 2 ore inainte, si sa fie de calitate.
7. Folositi o **ciocolata neagra** cu un continut mare de cacao, minim 60%.
8. **Smantana naturala proaspata pentru frisca** trebuie sa aiba cu minim 30% grasime si sa fie la temperatura camerei.
9. Folosim **unt** cu minim 80% grasime.

MOD DE PREPARARE:

1. Pregatire blat de pandispan.

Incalzim cuptorul si ungem cu unt, si baza si marginile, o forma cu peretii detasabili, cu diametrul de 30-32 cm, la baza careia aruncam o hartie pentru copt si presaram peste tot o lingura cu gris.
Peste albusuri adaugam un sfert de lingurita cu sare si le batem spuma.
Cand spuma este tare, adaugam zaharul si continuam sa mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand obtinem o spuma tare, densa si lucioasa, care nu mai cade de pe paletele telului.
Punem galbenusurile si o lingurita cu extract de vanilie si mai mixam, la viteza mica, 20-30 de secunde, dar nu mai mult.
Cernem faina peste aceasta compozitie, si amestecam usor, cu o spatula, cu miscari de jos in sus ca si cum am intoarce compozitia, pana la incorporarea completa, dar nu mai mult.

2. Temperatura si timp de coacere pandispan.

Turnam compozitia pentru blatul de pandispan in tava pregatita, nivelam usor deasupra, si punem blatul pentru pasca in cuptorul incalzit la 180 de grade, pe raftul din mijloc, fara ventilatie, pentru 12-15 minute, doar cat sa se intareasca putin.

3. Pregatire umplutura de branza pentru pasca cu ciocolata.

Topim ciocolata neagra rupta in bucatele pe baie de aburi, pana cand aceasta devine lucioasa si omogena. O lasam sa se raceasca 5-10 minute, timp in care mai amestecam din cand in cand.
Peste crema de branza, la temperatura camerei, punem un sfert de lingurita cu sare si o batem la viteza mica, cat sa devina cremoasa.
Adaugam zaharul si mixam 5 minute, la viteza medie, pana cand zaharul este incorporat si avem o crema fina.
Turnam smantana naturala proaspata pentru frisca, cu minim 30% grasime si o lingurita cu extract de vanilie si mai mixam, tot la viteza medie, pana cand toate ingredientele sunt incorporate.
Adaugam cele 5 oua, la temperatura camerei, unul cate unul, si batem la viteza mica maxim 30 de secunde, dupa fiecare ou adaugat.
Cernem pudra de cacao, adaugam untul, topit si racit, ciocolata topita si racorita si amestecam usor cu un tel sau cu o spatula pentru omogenizare, dar nu mai mult.

4. Pregatire pasca cu blat de pandispan, branza dulce si ciocolata.

Dupa cele 12-15 minute, scoatem din cuptor blatul pentru pasca si scadem temperatura cuptorului la 160 de grade.
Peste blat punem cu o lingura, din loc in loc, umplutura pentru cheesecake si o nivelam usor si uniform.

5. Cum se coace pasca cu aluat de pandispan, ciocolata si branza dulce de vaci.

Batem incet tava de 4-5 ori de masa, pentru a elimina bulele mari de aer.
Punem pasca cu ciocolata si crema de branza in cuptorul incalzit la 160 de grade, pe raftul din mijloc, fara ventilatie, pentru 45-50 minute, depinde de cuptor.
Atunci cand pasca este gata, crema de branza trebuie sa fie ferma pe margini, dar mijlocul inca usor moale, sa tremure usor ca o gelatina, pentru ca se mai intareste pe masura ce se raceste.

6. Servire si pastrare.

Lasam prajitura cu ciocolata sa se raceasca in forma, pana cand ajunge la temperatura camerei, apoi o punem in frigider pentru 4-6 ore. Umplutura trebuie sa se raceasca bine pentru a fi cremoasa si a se taia frumos.

Desfacem inelul detasabil, veti vedea ca se desprinde de margini, si lasam cheesecake-ul sa alunece pe un platou, ajutandu-ne de un cutit.

Lasam cheesecake-ul simplu, presarat cu zahar pudra sau il decoram cu fructe sau cu oua de ciocolata, mai ales de Paste. Ii putem adauga deasupra o glazura de ciocolata, un sos de fructe sau unul de caramel.

Il taiem dintr-o singura miscare, de sus pana jos, cu un cutit ascutit inmuiat in apa calda si sters cu un servetel, dupa fiecare taietura. Se pastreaza in frigider 2-3 zile, acoperit.

SFATURI:

1. Va recomand o **tava cu peretii detasabili**, deoarece prajiturile de tip cheesecake sunt foarte delicate odata ce au fost coapte, si au nevoie sa isi pastreze forma perfecta. Inelul detasabil ne usureaza munca si este mult mai simplu sa scoatem prajitura cu ciocolata 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 branza se lipeste de peretii tavii, aceasta poate trage de marginea prajiturii pe masura ce se contracta si poate crea o crapatura.

2. **Bolul, dar si paletele mixerului** in care batem albusurile trebuie sa fie curate si degresate inainte cu putina zeama de lama si sters.

3. Fiind un **blat de prajitura fara praf de copt**, este important ca spuma de albusuri cu zahar sa fie foarte bine batuta, pana ce albusurile devine tare si lucioasa si castronul poate fi intors, fara ca spuma sa cada, iar granulele de zahar nu se mai simt (luam putina spuma de albusuri si o frecam intre doua degete). Aerul acumulat de albusuri este cel mai bun agent natural de crestere.

4. Dupa ce adaugam **faina** in compozitia pentru blat, nu amestecam mai mult decat este nevoie (doar cat sa nu mai avem pungule de faina), pentru ca vom pierde tot aerul acumulat in oua si prajitura nu va mai creste. Este important sa nu amestecam circular, ci numai vertical, pentru a nu se pierde volumul de aer incorporat in aluat, altfel nu vom obtine un pandispan pufos.

5. In **compozitia pentru cheesecake** nu trebuie sa adaugam ingrediente reci peste cele calde, pentru a fi cremoasa nu are nevoie de soc termic.

6. Spre deosebire de alte prajituri cu branza, in cazul **cheesecake-ului la cuptor**, branza nu trebuie batuta mult si la viteza mare, desi vrem sa fie cremos, nu vrem sa acumuleze mult aer. Altfel la copt acesta se va umfla si cheesecake-ul se va crapa.

7. Nu punem toata **crema de ciocolata** intr-un singur loc, blatul nu este complet copt si cele doua se pot amesteca.

8. Daca **prajitura cu branza dulce** se rumeneste prea repede, o acoperim cu o hartie de copt pentru a evita arderea.

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

10. **Umplutura de branza**, neavand faina, amidon sau gris in compozitie care sa le fixeze ca la sufleuri, este posibil ca in momentul in care scoateti cheesecake-ul din cuptor acesta sa se lase putin, este normal.

11. Daca totusi pasca nu se desprinde complet de marginile tavii, trecem usor in jurul ei cu un cutit cu lama ingusta si subtire.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Pasca cu Blat de Pandispan, Branza Dulce de Vaci si Ciocolata (Prajitura cu Branza Dulce si Ciocolata, Cheesecake cu Ciocolata).

POFTA BUNA!