



reteta-video.ro

Pasca fara Aluat - Cheesecake la Cuptor

Grea alegere – **pasca fara aluat** sau cu? Avantajul major al celei fara aluat este ca atunci cand iti e pofta poti sa o faci imediat, chiar intr-o zi obisnuita. Pentru ca de fapt este un **cheesecake la cuptor** grozav de bun. Asa ca de Paste putem sa-i spunem pasca fara aluat iar in restul anului **prajitura cu branza** 😊. Bine putem sa facem **pasca cu aluat de cozonac** oricand, dar traditia spune ca trebuie sa avem neaparat pe masa de Sarbatori. In copilarie tare o mai enervam pe mama, caci dupa ce muncea sa faca un aluat pufos si fainos noi alegeam doar partea cu branza si ramaneau aproape tot timpul marginile de cozonac. Au fost ani buni in care am avut pe masa **pasca fara blat**, pana cand am protestat. Desi cu **budinca de branza**, cum ii spuneam, toata lumea era multumita. Acum fac multe variante, ca sa nu mai comentam. Totusi o preferam pe cea fara aluat, pentru ca se apropie foarte mult de textura fina si cremoasa a **sufleu de branza**. Aaaa, si **pasca cu branza dulce fara aluat** mai are un avantaj, se face repede si usor! Pentru ca nu trebuie sa framantam, nu trebuie sa asteptam sa creasca aluatul, doar amestecam ingredientele si **desertul cu branza** e gata! Ca sa fie adevrat pufos trebuie sa alegam o branza de vaci cat mai grasa, moale si cremoasa, scursa bine. Eu o las peste noapte intr-o sita fina si ca lasa destul de mult zer. Asa fac de fapt de fiecare data cand pregatesc un **cheesecake fara blat**. Pe langa asta am observat ca separam ouale si batem albusurile spuma iese si mai cremos. Cu stafide, cu merisoare, cu bucatele de ciocolata, cu fructe confiate proaspete pentru noi este un desert de suflet, bine-venit si savurat oricand, oricum i-am spune. Sa va fie de folos!

INGREDIENTE PASCA FARA ALUAT – CHEESECAKE LA CUPTOR

1 kg de branza grasa de vaci, bine scursa
7 albusuri
7 galbenusuri
250 g de zahar
175 g de unt cu minim 80% grasime, topit si racit
100 g de stafide inmuiate in apa calduta si putin rom
5 linguri cu faina
4 linguri cu gris
o lingurita cu extract de vanilie
coaja rasa de la portocala
o lingura cu gris
un cub de unt
sare

MOD DE PREPARARE PASCA FARA ALUAT – CHEESECAKE LA CUPTOR

PASUL 1

Pregatim o forma cu peretii detasabili, cu diametrul de 28 cm, la baza careia aranjam hartie pentru copt. Ungem tava cu un cub de unt inclusiv pe margini, pe care le presaram cu o lingura cu gris.

Incalzim cuptorul.

PASUL 2

Punem branza bine scursa intr-un castron, adaugam galbenusurile, zaharul, untul topit si racit si extractul de vanilie si amestecam cu tel sau cu o spatula pana cand avem o compozitie omogena.

PASUL 3

Adaugam cele 5 linguri cu faina si un varf de lingurita cu sare si amestecam pana cand avem o crema cat mai fina, fara cocoloase.

PASUL 4

Scurgem stafidele si le stergem bine cu servetele absorbante.

Peste crema de branza punem cele 4 linguri cu gris, stafidele scurse si coaja rasa de portocala si omogenizam.

PASUL 5

Punem albusurile intr-un bol curat si degresat, adaugam cam un sfert de lingurita cu sare si le batem spuma pana cand nu mai cad paletele mixerului. Batem intai la viteza mica, apoi o marim treptat.

PASUL 6

Adaugam spuma tare de albusuri in 3 transe peste compozitia de branza si amestecam incet cu o spatula, cu miscari de sus in jos la fiecare data. Nu amestecam cu miscari circulare pentru ca altfel se va pierde tot aerul acumulat in albusuri. Trebuie sa avem o compozitie omogena dar nici nu exageram cu amestecatul.

PASUL 7

Turnam compozitia de pasca in forma pregatita, nivelam usor deasupra, scuturam incet tava de 2-3 ori si o punem in cuptorul incalzit la 200 de grade pentru o ora. Daca se rumeneste prea repede o acoperim cu o hartie de copt pentru a evita arderea.

PASUL 8

Cand prajitura este rumenita si trece testul scobitorii o scoatem din cuptor. Crema de branza trebuie sa fie ferma, dar mijlocul inc moale caci se va mai intari in timp ce se raceste.

PASUL 9

O lasam sa se raceasca complet in tava, desfacem inelul detasabil, presaram deasupra zahar pudra si o transferam cu atentie platou.

PASUL 10

Feliem si o servim simpla sau cu un sos de ciocolata sau fructe. Rezista in frigider cateva zile.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Pasca cu Branza Dulce fara Aluat – Cheesecake la Cuptor.*

POFTA BUNA!