

Pasca

Pasca

Ingrediente :

Aluat: 6 oua, 350 g zahar, 1 kg faina, 42 g drojdie (un cub), coaja rasa de la o lamiie si o portocala, 1 lingura esenta de rom, 300 ml lapte, 1 baton vanilie sau 2 pachete zahar vanilat, 3 linguri ulei, 250 g unt. Umplutura: 250 g branza de vaci, 3 oua, 5 linguri de zahar, 125 g smantana, 4 linguri gris, 120 g stafide, 50 g unt topit.

Preparare :

Se fierbe laptele la foc mic, impreuna cu batonul de vanilie (se scoate miezul din mijlocul batonului si se adauga la lapte cind acesta fierbe). Se lasa sa se raceasca.

Pentru aluat: se sfarama drojdia intr-un pahar si se adauga o lingurita de zahar, putin lapte caldut si se amesteca. Se presara faina si se acopera. Se lasa sa creasca 5 minute dupa care se muta intr-un castron mai mic, se adauga inca putin lapte caldut, se adauga 2-3 linguri de faina si se amesteca bine (trebuie sa iasa o crema mai solida). Se presara faina si se acopera. Atentie, creste foarte repede! Se separa galbenusurile de albusuri (din albusuri, ne trebuie doar 3). Se freaca galbenusurile cu zaharul pina cind c-a topit zaharul (eu folosesc mixerul!). Se bat 3 albusuri spuma. Se pune faina intr-un vas mare si stabil, se adauga drojdia si se amesteca bine. Se adauga galbenusurile si se freaca bine. Se adauga coaja de lamiie si portocala, romul si se amesteca. Se incorporeaza uleiul, treptat. Se adauga zaharul vanilat, daca nu s-a folosit vanilie. Se adauga incet laptele si se incorporeaza abusul. Atentie, aluatul se inmoaie brusc cind adaugati albusul. Se adauga, cu lingura, treptat, untul topit si racorit. Cel mai bine se lucreaza

cu un robot de bucatarie, deoarece procesul de incorporare al untului dureaza o ora! Se aseaza aluatul intr-un vas incapator (va creste de cel putin 3 ori in volum!) si se acopera. Se lasa in cuptorul preincalzit la 50 de grade Celsius (si stins!) aproximativ 3 ore. Eu de obicei folosesc aluatul pentru 2 cozonaci si pasca. Pentru pasca, se aseaza aluat pe fundul unei forme de tort unse cu ulei sau unt si presarate cu faina. Se impleteste apoi pentru margine o coronita si se lasa sa creasca jumatate de ora. Se prepara compozitia: se separa galbenusurile de albusuri si se amesteca galbenusurile cu brinza bine stoarsa, zaharul, smintina, grisul, stafidele, untul si un praf de sare. Se aseaza compozitia in mijlocul formeii si se unge cu galbenus de ou doar aluatul. Si se da la cuptorul incins la 170-180 grade Celsius, pe gratarul cel mai de jos, cam o ora (se incearca cu scobitoarea.)