

Pasca cu ciocolata

written by Andreea



Pasca cu ciocolata, pasca fara aluat cu miez delicios de ciocolata, cu strat crocant din aschii de ciocolata si pudrata cu cacao.

Desi am tot facut Pasca fara aluat, am zis ca anul acesta sa fac ceva special, adica sa ii aduc o imbunatatire, si anume cu ciocolata. Asta pentru ca la noi in casa mai sunt si iubitori de ciocolata, iar prin aceasta pasca, practic impac pe toata lumea. ☐

Miezul acesta de ciocolata este o surpriza tare draguta! Mai ales ca are multa ciocolata si are si picaturi de ciocolata. Daca nu aveti in casa picaturi de ciocolata, puteti sa le inlocuiti cu ciocolata neagra tocata bucati mici.



Pasca cu ciocolata

Pe deasupra am pus un strat din aschii de ciocolata pe care le-am facut eu (la final gasiti si cum se fac). Daca nu aveti rabdare sau timp sa faceti voi aschiile de ciocolata, puteti pune la final peste Pasca niste ciocolata rasa sau puteti doar sa o pudrati cu cacao.

Bineinteles ca baza acestui preparat este branza dulce de vaci. Daca locuiti in afara tarii si nu gasiti branza dulce de vaci romaneasca, puteti sa o inlocuiti cu ricotta sau branza Quark mai grasa, iese la fel de bine. Nu v-as sfatui sa folositi, inasa, crema de branza pentru cheesecake. Acea este mult mai fina.

In aceasta Pasca nu am pus stafide, avand in vedere ca este

mai multa ciocolata, inasa am optat pentru bucati confiate de portocala, din acelea mici si patratele folosite pentru panettone. In plus, am optat si pentru niste ananas confiat. Daca nu gasiti ananas confiat, puteti adauga niste caise uscate pe care sa le tocati marunt. Dau un gust tare bun in compozitie!

Pasca fara aluat va sta pe masa noastra de Paste alaturi de Cozonacul cu aluat oparit, si Babka cu zmeura, darsi cateva tipuri de prajituri usoare. Nu m-am gandit inca ce prajituri sa fac, inasa ma gandesc la un desert usor la pahar, sau la Paris-Brest, panna cotta, sau trifle , pavlova cu ananas si rodii sau poate chiar pavlova cu fructe rosii

Din aceste ingrediente iese o pasca cu diametrul de 24 cm, destul de inalta, deci puteti face fara probleme si intr-o tava de 25-26 cm daca aveti.

Nu uitati ca ma puteti gasi pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).

Ingrediente pentru o pasca cu diametrul de 24 cm.

- 700g branza dulce de vaci bine scursa (sau ricotta sau Quark)
- 4 oua
- 150 g zahar
- 300 g smantana grasa
- 50 g faina
- 50 g gris
- 100 g unt moale
- Coaja rasa de la 1 lamaie bio
- 30 g coaja de portocale confiata
- 60 g ananas confiat
- 1 praf sare
- 2 lingurite extract de vanilie
- *Pentru compozitia de ciocolata:*
- 70 g zahar

- 150 g ciocolata neagra
- 30 g cacao
- 50 g picaturi de ciocolata
- Pentru décor:
- 120 g ciocolata neagra
- 1 lingura cacao
- Oua de ciocolata

Pentru inceput incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Ungeti bine cu unt si tapetati cu faina o tava de tort cu unul detasabil cu diametrul de 24 cm. Intr-un bol incapator puneti ouale, zaharul, extractul de vanilie si branza dulce de vaci si amestecati cu un tel pana sunt toate incorporate. Adaugati faina si grisul si coaja de lamaie rasa si incorporati din nou, avand grija sa nu ramana urme de faina sau gris neincorporat. Adaugati coaja de lamaie. La sfarsit adaugati smantana si untul moale, portocala confiata si mai amestecati bine inca o data.

Impartiti compozitia in 2 parti egale in 2 castroane. In primul castron puneti ananasul confiat si amestecati inca o data. In cel de-al doilea castron veti face amestecul de ciocolata.



Pasca cu ciocolata

Puneti ciocolata intr-un castron si topiti ciocolata la microunde verificand cuptorul din 10 in 10 secunde si avand grija sa nu se arda. Cand ciocolata este complet topita, turnati-o in cel de-al doilea castron. Adaugati restul de zahar, cacao si picaturile de ciocolata. Amestecati totul bine.

Montati Pasca in tava de copt: turnati compozitia din primul castron in tava si nivelati bine. In mijlocul compozitiei turnati treptat toata compozitia de ciocolata. Pe masura ce turnati compozitia de ciocolata in mijloc, aceasta se va lasa usor in mijloc sub greutatea ei. NU nivelati compozitiile caci

veti strica straturile. Dupa ce ati turnat toata compozitia de ciocolata, "trantiti" usor tava de blatul de lucru ca sa se aseze straturile si sa se niveleze Pasca.



Pasca cu ciocolata

Puneti tava cu pasca pe o tava de copt si dati tava la cuptorul incins. Eu pun mereu o tava dedesubtul tavii de tort ca sa nu am surprize la copt, sa nu iasa aluatul sau untul topit pe langa marginile tavii.

Lasati la copt pentru 40 de minute, dupa care scadeti temperatura la 170 grade Celsius pentru inca 10-20 minute pana este aurie pe deasupra. Vetii observa ca centrul pare inca lichid, insa dupa ce se va raci, va iesi o pasca bine inchegata. De asemenea, Pasca va fi umflata si frumos crescuta, insa dupa copt se va mai lasa, deci nu va panicati, nu ati facut nimic gresit. Este normal ca Pasca sa scada pe masura ce se raceste. Lasati sa se raceasca complet la temperatura camerei, dupa care dati la frigider pana in momentul servirii.

Pentru aschiile de ciocolata: topiti ciocolata la microunde. Turnati ciocolata toata pe o foaie de copt. Cu ajutorul unei spatule intindeti ciocolata intr-un strat foarte subtire, nivelati bine.



Pasca cu ciocolata

Apucati de un capat al hartiei de copt si incepeti sa rulati hartia intr-un sul, astfel incat ciocolata sa ramana rulata la interior in hartie. Dati sulul la frigider pentru 20 de minute pana ce ciocolata s-a intarit complet si sulul de hartie este tare.



Pasca cu ciocolata

Scoateti sulul de hartie de la frigider si desfaceti-l incet. Vetii vedea ca ciocolata a luat forma unor aschii de ciocolata

care sunt crapate pe ici pe colo. Asta este si ideea.

Puneti aschiile de ciocolata peste Pasca si pudrati-le cu cacao, pentru un aspect mai dragut. Pe deasupra puteti pune cateva oua de ciocolata, daca doriti. Pudrati pasca cu ciocolata doar in momentul servirii. Pasca rezista la frigider 3-4 zile. De asemenea, puteti congela Pasca fara probleme, fara a-i pune pe deasupra aschiile de ciocolata sau cacao.

Pentru a congela Pasca, inveliti-o in folie alimentara, apoi intr-o punga de tip ziplock. Rezista la congelator 2 luni de zile. In momentul in care o scoateti de la congelator, desfaceti-o din punga ziplock, lasati-o in folie alimentara la frigider pentru 5-6 ore sau peste noapte. Indepartati folia alimentara si puneti pe deasupra aschiile de ciocolata si cacao.



Pasca cu ciocolata

Enjoy!