

Pasca cu aluat de ciocolata

written by Andreea



Pasca cu aluat de ciocolata, aluat dospit cu cacao, umplutura bogata de branza, portocale si picaturi de ciocolata. Un desert potrivit pentru masa de Paste!

Este prima data cand fac un aluat dospit cu cacao! Pentru mine, intotdeauna ideea de aluat dospit a fost un aluat alb, pufos, frumos dospit, iar dupa coacere sa fie rumen si auriu. Desi in trecut am mai facut Pasca cu ciocolata, de data aceasta mi-am droit ca aluatul sa fie dospit, iar umplutura sa fie clasica, dar fara stafide, ci cu picaturi de ciocolata.



Pasca cu aluat de ciocolata

A iesit o surpriza tare frumoasa, si cu siguranta o sa mai repet aceasta experienta! Aluatul dospit cu cacao este putin diferit ca textura, in sensul ca se framanta la inceput putin mai greu, aluatul parca nu este asa fin. Insa dupa putin timp de framantare, aluatul devine si el elastic si manevrabil. Neaparat sa il incercati! Fiind un aluat cu cacao, nu l-am mai uns pe deasupra cu galbenus de ou, ci am uns Pasca dupa coacere cu putin ulei.

Folosisem faina pentru cozonac de la Baneasa in diferite tipuri de aluaturi, insa nu si pentru acesta cu cacao, asa ca am testat-o si in acest caz si, bineinteles, ca nici de data aceasta nu m-a dezamagit, ci mi-a fost un aliat de nadejde!

Ingredientele mele de astazi sunt pentru o Pasca cu diametrul de 23 de cm si mi-a iesit o Pasca destul de inalta, dupa cum se vede si in poze, insa puteti sa o pregatiti si intr-o tava cu diametru mai mare, de pana la 25 cm si atunci veti obtine o

Pasca nu asa de inalta.

Pe blog am strans o adevarata colectie de Pasca, asa ca vi le las aici pe toate:

Pasca cu nuci si caramel, Pasca cu aluat si afine, Pasca cu aluat de cozonac, Pasca cu ciocolata, Pasca fara aluat.

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

Ingrediente (pentru o Pasca cu diametrul de 23-25 cm):

- 420 g faina pentru cozonac Baneasa
- 30 g cacao pudra
- 6 g drojdie uscata
- 130 g zahar
- 3 galbenusuri de ou
- 1 lingurita sare
- 1 lingurita zahar vanilat
- 170 ml lapte cald
- 100 g unt moale
- *Pentru umplutura:*
- 350 g branza dulce de vaci (bine scursa)
- 200 g zahar
- 3 oua
- 200 g smanta fermentata 30% grasime
- 70 g gris
- 2 linguri zahar vanilat
- 1 lingurita esenta rom
- coaja rasa de la 1 portocala bio
- 70 g picaturi de ciocolata termostatabila
- *Pentru finisat:*
- 1 lingura ulei floarea soarelui



**Daca sunteti undeva intr-o tara unde nu gasiti branza dulce de vaci ca cea de la noi de pe piata, puteti folosi o branza*

Quark sau ricotta, insa de asemenea este important sa fie bine scursa de zer. Cumparati mai mult de 350 g (cat e indicat la ingredient) ca sa aveti suficienta compositie dupa ce o scurgeti de zer.

Puteti framanta aluatul de mana sau sa il framantati la robot, redau mai jos ambele variante. Ordinea ingredientelor este aceeași.

Pregatiti aluatul de cacao: Intr-un vas mic puneti drojdia impreuna cu 1 lingurita de zahar si 50 ml lapte din cantitatea indicata. Amestecati bine si lasati sa dospeasca.



Intre timp, intr-un vas incapator puneti galbenusurile de ou, sarea, zaharul si zaharul vanilat si amestecati totul energic pana ce zaharul incepe sa se dizolve.



Adaugati laptele cald si amestecati bine. Adaugati drojdia dospita si amestecati din nou. (Daca framantati aluatul la robot, folositi paleta frunza si amestecati ingredientele umede)



Peste acest amestec cerneti faina, apoi cerneti si cacaoa. Amestecati cu o lingura de lemn pana ce obtineti un aluat vartos si greu de amestecat cu lingura. (Daca framantati la robot, schimbati paleta frunza cu carligul pentru aluat si framantati pana la final cu el).



Puneti aluatul pe blatul de lucru usor presarat cu faina si framantati 10 minute pana obtineti un aluat elastic si neted. Adaugati cate o lingura de unt moale si framantati pana ce tot untul este incorporat. (Daca framantati la robot, continati sa framantati cu carligul pentru aluat pana la final).



Asezati aluatul framantat intr-un bol si lasati-l la dospit la loc cald pentru 2 ore.

Intre timp, pregatiti umplutura pentru Pasca: Intr-un vas incapator adaugati branza de vaci bine scursa, zaharul, ouale si smantana fermentata, amestecati totul bine. Adaugati grisul, zaharul vanilat, esenta de rom si amestecati, apoi adaugati coaja rasa de portocala si picaturile de ciocolata. Amestecati totul bine pana obtineti o compozitie omogena.



Dupa cum am mai spus, puteti folosi o forma rotunda cu diametrul de 23-25 cm. Pentru a fi mai usor de scos din forma, va sfatuiesc sa folositi o forma de tort cu inel detasabil. Ungeti foarte bine forma cu unt la baza si pe interior, astfel incat Pasca sa se desprinda bine dupa coacere. Scoateti aluatul dospit din bol, impartiti-l in 2 parti egale: prima parte va fi baza, iar cea de-a doua parte va fi partea impletita de deasupra.

Luati prima parte de aluat si intindeti-o cu ajutorul unui sucitor pana obtineti un disc de aluat mai mare decat baza tavii. Asezati discul de aluat in tava pretatita, avand grija ca aluatul sa ajunga putin si pe peretii tavii.



Turnati compozitia de branza in tava si nivelati bine.



Luati cea de-a doua parte de aluat, impartiti-o in doua parti egale. Din fiecare bucata formati un sir lung cu lungimea de 40 cm.



Uniti cele doua capete de aluat si impletiti-le in doua ca pe o franghie.



Asezati legatura impletita peste umplutura din tava, legati

cele doua capete ca sa obtineti o coronita de aluat.



Lasati Pasca la dospit pentru inca 30 de minute.



Intre timp, incingeti cuptorul la 160 grade Celsius. Dupa cele 30 de minute, asezati tava cu Pasca pe o tava de copt (acest lucru va ajuta ca untul din forma de tort sa se scurga direct in tava si nu in cuptor) si dati Pasca la cuptorul incins pentru 50-60 de minute.



Cat este calda, dupa ce ati scos-o din cuptor, ungeti aluatul cu putin ulei pentru un aspect lucios si frumos.



Pasca cu aluat de ciocolata

Lasati Pasca sa se raceasca in tava complet, dupa care o puteti scoate din tava.



Pasca cu aluat de ciocolata

Serviti Pasca cu aluat de cozonac cand este complet racita. Se poate pastra la frigider cateva zile.



Pasca cu aluat de ciocolata

P.S. Puteti face Pasca cu mai mult timp inainte si o puteti congela fara probleme. O scoateti din congelator cu o zi inainte si o lasati la frigider sa se decongeleze. Sau, daca dupa Paste va ramane Pasca pe care nu ati reusit sa o consumati, de asemenea resturile se pot congela.



Pasca cu aluat de ciocolata