

Pasca cu lamaie

written by Andreea



Pasca cu lamaie cu aluat fraged, textura pufoasa si gust proaspat de lamaie. Un desert usor care merge perfect dupa o masa copioasa de Paste.

Daca doriti ca anul acesta sa incercati o idee noua de Pasca, va propun aceasta combinatie care o sa va placa tare mult! Aluatul fraged, umplutura cu stafide si crema de lamaie se potrivesc atat de bine!

De data aceasta am ales sa pregatesc un blat fraged pentru ca este mai usor de facut si pentru o textura mai interesanta. Pentru blat am ales faina alba superioara 000 de la Baneasa si mi-a placut tare mult cum a iesit textura! Pentru aluaturile fragede nu avem nevoie de faina cu procent prea mare de proteina, iar faina de la Baneasa este perfecta pentru ele!



Pe blog v-am lasat mai multe tipuri de Pasca incepand de la cea clasica, Pasca cu aluat de cozonac, Pasca fara aluat, pana la Pasca cu ciocolata sau Pasca cu nuci si caramel.

Pasca mea de astazi este mai mica, de doar 20 de cm. Daca doriti sa faceti o pasca mai mare, de 24-26 cm, sa zicem, dublati cantitatile.

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

Ingrediente (pentru o Pascacu lamaie de 20 cm):

- Pentru blat Pasca cu lamaie:

- 350 g alba superioara 000 Baneasa
- 180 g unt rece (82% grasime)
- 50 g zahar pudra
- 1/3 lingurita sare
- 1 ou
- 50 ml lapte
- Pentru umplutura Pasca cu lamaie:
- 400 g branza de vaci bine scursa
- 120 g zahar
- 2 oua
- 50 g stagfide hidratate (in apa cu putina esenta de rom)
- 50 g coaja de lamaie confiata
- 120 g smantana acra 25% grasime
- 30 g gris
- 2 lingurite zahar vanilat
- Coaja rasa de la 1 lamaie netratata bio
- *Pentru crema de lamaie:*

- 100 ml suc proaspat de lamaie
- Coaja rasa de la 1 lamaie bio netratata
- 100 g zahar
- 3 galbenusuri de ou
- 2 lingurite zahar vanilat
- 70 g unt rece taiat bucati

Pentru décor: flori comestibile, oregano proaspat (sau menta proaspata), oua de ciocolata



In vasul unui blender cerneti faina, adaugati zaharul pudra si sarea.



Porniti blenderul pentru cateva secunde pana obtineti un blat nisipos.



Adaugati oul si laptele si mixati din nou pentru cateva secunde.



De data aceasta veti obtine un blat mai putin nisipos si care este usor modelabil.



Strangeti aluatul intr-o bila si dati la frigider pentru 30 de minute.

Intre timp, pregatiti umplutura pentru Pasca cu lamaie: intr-un castron puneti branza dulce bine scursa, zaharul si ouale, amestecati bine. Adaugati stafidele hidratate, smantana, coaja de lamaie confiata, grisul, zaharul vanilat si coaja rasa de lamaie. Amestecati totul bine pana obtineti o compositie omogena.



Scoateti aluatul de la frigider. Impartiti aluatul in 2 parti inegale: 3 sferturi din aluat si un sfert de aluat. Din partea mai mare de aluat intindeti o foaie cu grosimea de 0,3 cm. Cu ajutorul formei de copt rotunde decupati un cerc de aluat pe care il asezati la baza formei de copt.



Folositi restul de aluat din care ati decupat cercul si taiati fasii de alut cu care tapetati marginile formei de copt.



Din cealalta parte de aluat taiati 3 bucati, formati-le fasii lungi pe care le impletiti in 3. Lasati-le deoparte pentru la final.



Puneti compositia de branza in forma, nivelati bine cu ajutorul unei spatule. Pe deasupra asezati impletitura de aluat pe margini.



Incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. Dati Pasca la cuptorul incins pentru 1 ora. Daca observati ca in timpul coacerii Pasca tinde sa se arda, puteti pune pe deasupra o hartie de copt.

Scoateti Pasca din cuptor, lasati-o sa se raceasca complet la temperatura camerei, dupa care dati la frigider pentru 5-6 ore sau peste noapte.



Pentru crema de lamaie: intr-o craticioara puneti sucul de lamaie si lasati deoparte. Intr-un bol puneti zaharul si coaja rasa de lamaie si frecati intre degete amestecul timp de 1-2 minute pentru ca lamaia sa isi elibereze uleiurile esentiale si sa dea un gust si mai bun. Puneti acest amestec de zahar peste sucul de lamaie impreuna cu galbenusurile de ou si amestecati pana obtineti o compozitie omogena.



Dati craticioara pe foc si fierbeti 5-7 minute pana cand compozitia incepe sa se ingroase usor. Luati craticioara de pe foc si adaugati treptat untul amestecand energic. Adaugati zaharul vanilat, amestecati din nou si lasati craticioara deoparte. Acoperiti cu folie alimentara direct pe suprafata cremei si lasati sa se raceasca complet.



Pentru finisaj Pasca cu lamaie: Scoateti Pasca de la frigider, puneti crema de lamaie in mijloc, astfel incat sa nu depasiti marginile impletiturii de aluat.



Ornati cu panselute comestibile, oregano proaspat si oua de ciocolata.



Este o Pasca minuata si foarte de efect!



Enjoy!

