



Pască cu smântână și aluat

Steps: 4

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

250 g	smântână grasă	500 g	brânză de vaci
8	gălbenușuri	250 g	zahăr pudră
1 plic	zahăr vanilat	50 g	făină
4	albușuri	2 buc.	păstăi de vanilie
un praf	de sare		stafide hidratate
	aluat de cozonac/fraged		

Instructions

În atmosfera relaxată a sărbătorilor pascale sau într-o zi obișnuită, atunci când simțurile caută bucuriile simple ale vieții, intră în scenă această **rețetă de pască cu smântână**, aducând cu ea o combinație perfectă de tradiție și savoare. Cu un **aluat de cozonac sau aluat fraged**, fiecare mușcătură devine o călătorie fascinantă în lumea gustului, unde brânza cremoasă și stafidele succulente se întâlnesc într-un dans delicios.

Această **rețetă de pască cu smântână**, de la **Chef Radu Darie**, este despre simpla bucurie de a pregăti un desert minunat, potrivit pentru orice ocazie sau moment al anului. Fie că ești înconjurat de cei dragi la masa festivă sau îți răsfeți simțurile într-o zi liniștită acasă, această **rețetă de pască cu aluat** îți aduce o porție de confort și fericire.

Lasă-te purtat de ritmul relaxat al preparării și bucură-te de fiecare pas în această călătorie culinară. Cu fiecare mușcătură, vei simți cum gustul bogat al acestui desert îți încântă simțurile și îți umple inima de căldură. Poftă bună și **sărbători** fericite!

1. Se bat albușurile cu zahărul pudră și zahărul vanilat până se face o beza lucioasă. Gălbenușurile se bat și ele cu un praf de sare, după care se adaugă peste beza.
2. După ce se încorporează gălbenușurile în crema de beza, se adaugă brânza și smântâna. Apoi se adaugă făina și stafidele hidratate în apă și se amestecă foarte bine. La sfârșit se pun și două păști de vanilie.
3. Aluatul se întinde și se pune în tavă pe hârtie de copt.
4. Apoi se toarnă conținutul lichid și se dă la cuptor pentru 30 - 40 minute la 180°C.

Bucură-te de o experiență culinară completă de Sărbători! Descoperă promoțiile noastre la ingredientele necesare pentru a crea o masă demnă de un restaurant cu stele Michelin.

Autor: Chef Radu Darie

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.

Pască cu smântână și aluat

Stand 17.04.2024