



Pască ușoară fără aluat

Steps: 4

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

375 g	cremă de brânză	65 g	unt moale
125 g	zahăr	3	ouă
65 g	smântână pentru frișcă	25 g	făină
25 g	griș	65 g	stafide
1 vârf de cuțit	praf de copt	1 praf	de sare
1 buc.	păstaie de vanilie		esență de rom
	coajă rasă de la o portocală/lămâie		

Instructions

Când vine vorba de deserturi, tradiția întâlnește inovația în această **rețetă de pască fără aluat**. Inspirată de bucuria sărbătorilor și de dorința de a crea ceva ușor și reconfortant, această **rețetă rapidă** și delicioasă, o reinterpretare a clasicului desert pascal, este gata să te cucerească în orice moment al anului.

Cu o cremă fină de brânză, stafide suculente și o aromă subtilă de vanilie și citrice, acest desert te invită la o experiență gustativă relaxantă, unde timpul stă în loc. Iar ce este minunat, îl poți savura în orice zi a anului, transformând orice moment obișnuit într-o mică sărbătoare.

Așa că, nu mai sta pe gânduri! Bucură-te de aroma îmbietoare pe care o aduce această **rețetă ușoară** într-o zi obișnuită sau într-un moment special alături de cei dragi. Cu fiecare mușcătură, vei simți că timpul se dilată, iar

bucuria se amplifică, aducând un strop de magie în fiecare zi.

Așteaptă-te la un răspuns plin de zâmbete și mulțumiri, atunci când vei împărtăși acest desert simplu și delicios cu familia ta. De **sărbători**, și cu orice ocazie, prepară pentru cei dragi această **rețetă de pască fără aluat**, de la **Pastry Chef Mihaela Ruxanda**.

1. Înainte de a începe pregătirea compoziției, se hidratează stafidele în apă cu esență de rom (după gust și preferințe).
2. Într-un bol, se adaugă crema de brânză și untul moale și se omogenizează cu spatula sau cu un mixer. Omogenizăm bine cu spatula sau cu mixerul crema de brânză împreună cu untul moale. Peste se adaugă păstaia de vanilie, coaja rasă de la o portocală, zahărul și sarea. Pe rând se încorporează ouăle, smântâna pentru frișcă, iar la final făina cernută, grișul și praful de copt. Se amestecăm până ce se încorporează totul.
3. Se toarnă într-o tavă (22 - 24 cm) jumătate de compoziție, se presară stafide, apoi se adaugă restul de compoziție și iarăși stafide.
4. Se coace la 160°C aproximativ 40 - 50 de minute sau până pasca se stabilizează și devine ușor maronie la suprafață.

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

Autor: Pastry Chef Mihaela Ruxanda

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.