

Tartă cu Smântână | Pască cu Smântână | Cum se Face Pasca cu Smântână



Tartă cu Smântână | Pască cu Smântână | Cum se Face Pasca cu Smântână



Această rețetă de **pască cu smântână** este simplă, rapidă și delicioasă, perfectă pentru sărbătorile de Paște sau orice alt moment când dorești un desert ușor și aerat.

Pentru umplutură:

- 500 g smântână
- 100 g stafide
- 1 lingură coajă rasă de lămâie și portocală
- 15 g zahar vanilat
- 1 lingura faina
- 4 albusuri ou
- 100 g zahăr
- 1/2 linguriță sare

Pentru aluat:

- 150 g făină
- 100 g unt
- 1/2 linguriță praf de copt
- 1 ou

Aluat:

1. Amestecă în robot făina, zahărul, praful de copt, untul și oul până se formează o biluță de aluat.

2. Refrigerază aluatul într-un bol acoperit.

Cremă:

1. Bate albușurile cu un mixer, adăugând treptat zahărul și puțină sare, până devin spumă.

2. Mixează smântâna cu zahărul vanilat, coaja rasă de lămâie și portocală, făina și stafidele.
3. Încorporează spuma de albușuri în compoziția de smântână delicat.


Asamblare și Coacere:

1. Întinde aluatul între două hârtii de copt și ajustează-l în forma de plăcintă, formând o bază și margini.

2. Refrigerază din nou aluatul întins pentru 10 minute.
3. Preîncălzește cuptorul la 170°C.
4. Toarnă compoziția de smântână peste aluatul în formă.
5. Coace pentru aproximativ 40 de minute sau până când pască devine aurie și fermă.
