

Umplutura Transformată în Pască fără aluat – Rețetă de pască rapidă fără aluat – Pască cu smântână



Pască rapidă fără aluat



Pască cu smântână – **cremoasă, fină și fără aluat!**

Dacă adori **umplutura clasică de pască**, rețeta asta o transformă în vedetă absolută! Fără frământare, fără aluat – doar o compoziție aromată, care devine un **desert de vis**.

□ Se face rapid, fără efort; are o textură fină și gust bogat și este perfectă pentru Paște sau oricând ai poftă de ceva **dulce și elegant**. Servește cu fructe proaspete, zahăr pudră sau sos de fructe de pădure. Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 1 kg smântână 32% grăsime
- 8 ouă (separate)
- 250 g mascarpone
- 100 g griș

- 100 g făină
- 100 g merișoare/stafide
- 2 fiole esență de vanilie
- coaja de la o lămâie
- 1 lingură zeamă de lămâie
- 1 praf de sare

1. Pune într-un bol 1 kg de smântână grasă (32%), 8 gălbenușuri de ou, 250 g mascarpone, două fiole de esență de vanilie și una de rom (sau echivalentul în extract), coaja rasă de la o lămâie bio, 100 g griș și 100 g făină albă. Mixezi totul cu mixerul vertical până obții o compoziție fină, fără cocoloașe, apoi lași câteva minute să se hidrateze grișul și făina.
2. Separat, bați 8 albușuri cu un praf de sare, iar când încep să se lege, adaugi 1-2 linguri de zeamă de lămâie și 200 g zahăr în ploaie, până obții o beza tare și lucioasă. Încorporezi jumătate din beza în compoziția cu smântână, amestecând energic, apoi adaugi și cealaltă jumătate, cu mișcări ușoare, ca să păstrezi textura aerată.
3. Pregătești o tavă mare (diametru aprox. 28 cm, cu pereți înalți) tapetată cu hârtie de copt pe fund și margini. Torni în tavă 2-3 polonice de compoziție, presari merișoare, apoi continui cu straturi alternative până termini tot. Dacă vrei, poți face o cruce decorativă deasupra din stafide, cacao sau ciocolată.
4. Coci pasca în cuptor preîncălzit la 165°C, cu căldură sus-jos, pe un nivel intermediar, timp de 1 oră și 20 de minute sau până trece testul scobitorii. O lași să se răcească în tavă cel puțin 30 de minute, ca să nu se prăbușească.
5. La final, poți să o întorci cu fața în jos, să o pudrezi cu zahăr vanilat și scorțișoară Ceylon. Vei obține o pască pufoasă, fină, aromată, fără aluat, perfectă pentru toți pofticioșii care iubesc umplutura.

