

Pască cu brânză



Usor

Ingrediente:

Aluat:

150 g făină
1 linguriță cu praf de copt Dr. Oetker
75 g zahăr
1 plic zahăr vanilinat Dr. Oetker
puțină sare
1 ou
100 g unt sau margarină

Ingredinte umplutură:

750 g brânză cremă
150 g zahăr
3 linguri suc de lămâie
50 g amidon
4 gălbenușuri de ou
4 albușuri de ou
200 ml smântână

Mod de preparare:

Amestecați într-un castron făina cu praful de copt și cerneți-le. Adăugați restul ingredientelor și amestecați totul cu spiralele mixerului mai întâi la viteză mică apoi la viteză superioară până obțineți un aluat fin. Pe masa de lucru, presărată cu făină, mai frământați puțin aluatul (dacă se lipește, puneți-l în alufolie și lăsați-l la frigider). 2/3 din aluat se rulează pe o tavă rotundă (ø 28 cm) unsă cu grăsime. Restul aluatului, se frământă cu lingura de făină, se rulează și se pune pe pereții tăvii ca o bandă înaltă de max. 3 cm. Înțepați aluatul de mai multe ori cu furculița. Se coace în cuptorul preîncălzit, treapta 3-4, timp de 10 min.

Umplutura:

Într-un vas se pun branza, zahărul, sucul de lămâie și gălbenușurile de ou și se amestecă bine cu mixerul. Se adaugă apoi albușurile și smântâna bătute spumă.

Sugestie: Dacă se dorește, în crema de brânză se pot adăuga 300 g



Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro



stafide.

Compoziția obținută se pune peste blat și se bagă la cuptor pentru încă 70 min.

Cuptor cu gaz: treapta 2-3

Cuptor electric cu aer cald: aprox. 160 grade

Timp de coacere: aprox. 70 minute

Recomndare: După coacere, deschideți ușa cuptorului și lăsați pasca să se răcească în formă aprox. 20 min.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro

Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro