

## TORTAS „RAUDONASIS VELVETAS“

*Lengvai pagaminama*

8 porcijos, 18 cm skersmens kepimo forma

### Biskvitui reikės:

- 280 g kvietinių miltų
- 15 g kakavos miltelių
- 1 šaukštelio kepimo miltelių
- 1 šaukštelio sodos
- ¼ šaukštelio druskos
- 240 ml pasukų (galima naudoti ir tiesią grietinėlę)
- raudonų maistinių dažų
- 1 šaukštelio vanilės ekstrakto

- 1 šaukštelio acto
- 125 g kambario temperatūros sviesto
- 275 g cukraus
- 2 kiaušinių

### Kremui reikės:

- 50 g kambario temperatūros sviesto
- 300 g miltelinio cukraus
- 250 g maskarponės sūrio

Paruošti tešlą. Į dubenį išsijoti miltus, suberti kakavą, kepimo miltelius, sodą ir druską. Pasukas sumaišyti su maistiniais dažais (gali reikėti juos paruošti kitokiu

*Maistinių dažų galima iš nedėti arba dėti nedaug (tuomet bus rausvas)*

būdu, tai priklauso nuo dažų rūšies, pvz., ar jie miltelių, ar želės, ar skysto pavidalo), vanilės ekstraktu, actu ir gerai išmaišyti. Sviestą plakti su cukrumi, kol pabals. Tada po vieną įmušti kiaušinius (kaskart gerai išplakti, kad susidarytų purus mišinys). Į sviesto ir kiaušinių mišinį suberti trečdajį sausų produktų mišinio, supilti pusę pasukų su priedais, tada vėl įberti sauso mišinio ir t. t. Plakti, kol susidarys vientisa masė.

Tešlą supilti į aliejumi ištepą ar kepimo popieriumi išklotą 18 cm skersmens kepimo formą. Kepti iki 180 °C

temperatūros įkaitintoje orkaitėje be vėjelio funkcijos apie 25–30 minučių. Ar iškeptę, patikrinti mediniu pagaliuku – jėgdus storiausioje kepinio vietoje ir ištraukus jis turi būti sausas.

Iškepusių biskvitų šiek tiek atvėsinti kepimo formoje, tuomet pabaigti vėsinti išėmus ant grotelių. Prieš sluoksniuojant su kremu geriausia palaikyti apie 12 valandų. Jei nėra galimybės – būtina visiškai atvėsinti.

Paruošti kremą. Išplakti sviestą iki baltumo, nuolat plakant suberti miltelinį cukrų. Kai plakti taps sunkiau, dalimis dėti maskarponės sūrį ir plakti iki vientisos masės.

Biskvitą horizontaliai padalyti į 3 dalis ir perptepi kremu. Šiek tiek kremo palikti tortui aptepti. Prieš patiekiant bent 12 valandų palaikyti šaldytuve.



## PURUS OBUOLIŲ PYRAGAS

*Lengvai ir greitai pagaminama, tinka su ledais*

12 porcijų, 22 cm skersmens kepimo formai

### Reikės:

- 5 obuolių
- šiek tiek daugiau nei 1 stiklinės cukraus (1 stiklinės tešlai ir 1 šaukšto obuoliams)
- 1 šaukšto cinamono
- ½ citrinos sulčių
- 5 kiaušinių
- ½ stiklinės kefyro
- 1 šaukštelio sodos
- 150 g sviesto
- 300 g kvietinių miltų
- šiek tiek aliejaus kepimo formai patepti
- 1 šaukšto miltelinio cukraus papuošti



Pasiruošti obuolius: nuplauti, nulupti, pašalinti sėklalizdžius ir supjaustyti riekelėmis. Apibarstyti 1 šaukštu cukraus ir cinamonu, apšlakstyti citrinos sultimis ir palaikyti, kol bus ruošama tešla.

Kiaušinius nuplauti ir įmušus į dubenį išplakti su likusiu cukrumi iki purios šviesios masės. Į kefyrą dėti sodą ir gerai išmaišyti (nugesinti), tuomet supilti į tešlą. Sviestą ištirpinti ir atvėsinus nuolat plakant plona srovele supilti į tešlą. Suberti miltus ir gerai išmaišyti.

Kepimo formą ištepti aliejumi, gražiai sudėti obuolių skilteles ir tolygiai užpilti tešla. Kepti iki 180 °C temperatūros įkaitintoje orkaitėje apie 40–50 minučių, kol gražiai apkeps. Atvėsusį pyragą pabarstyti miltelinio cukrumi.

*Pyragai, keksai, vyniotiniai*

## KLAFUTIS SU VYŠNIOMIS

*Greitai pagaminamas, dregnas*

12 porcijų, 18 cm skersmens kepimo formai

### Reikės:

- 3 kiaušinių
- 60 g cukraus
- 1 šaukštelio vanilinio cukraus
- žiupsnelio druskos
- 260 ml pieno
- 80 g kvietinių miltų
- 1 citrinos nutarkuotos žievelės
- 250 g vyšnių be kauliukų
- Galima naudoti ir kitas mėgamas uogas*
- 30 g migdolų plokštelių
- 1 šaukšto rudojo cukraus apibarstyti
- apie 30 g sviesto formai ištepti
- 1 šaukštelio miltelinio cukraus patiekti

Kiaušinius su paprastu ir vaniliniu cukrumi bei druska gerai išplakti plaktuvu iki purios šviesios masės (cukrus turi ištirpti). Supilti pieną ir vėl išplakti. Suberti miltus, citrinos žievelės ir vėl išmaišyti iki vientisos masės.

Kepimo formą ištepti sviestu, suberti uogas, migdolų plokšteles ir ant viršaus supilti tešlos masę. Užbarstyti ruda juo cukrumi.

Kepti iki 180 °C temperatūros įkaitintoje orkaitėje apie 30–35 minutes. Patiekti šiltą, apibarščius miltelinio cukrumi.



*Pyragai, keksai, vyniotiniai*

## NAMINIAI „TWIX“ SALDAINIAI

Smalžiams, tūn saldūs

Apie 12 batonėlių

### Reikės:

- 125 g kambario temperatūros sviesto
- 125 g cukraus
- 1 šaukštelio vanilinio cukraus

- 125 g kvietinių miltų
- 400 g virtą saldintą sutirštinę pienu
- 300 g pieno šokolado



Sviestą išsukti (išplakti) su paprastu ir vaniliniu cukrumi iki purios masės. Įmaišyti miltus ir išminkyti tešlą. Sudėti į maždaug 20x20 cm dydžio formą, išklotą kepimo popieriumi, ir paspaudžiant išlyginti. Kepti iki 200 °C temperatūros įkaitintoje orkaitėje 8–10 minučių, kol gražiai pagels. Iškepus visiškai atvėsinti.

Virtą saldintą sutirštiną pienu šiek tiek pašildyti, kad suminkštėtų, ir aptepti juo iškeptą lakštą. Dėti bent 1 valandai į šaldytuvą sustingti. Tuomet supjaustyti norimo dydžio lazdelėmis. Garų vonelėje išlydyti šokoladą ir pamirkyti lazdeles. Dėti ant grotelių ir laikyti, kol šokoladas sustings.

## MOLIŪGŲ KREMBRIULĖ

Švelnus moliūgų skonis

6 porcijos

### Reikės:

- 250 g moliūgo (be žievės)
- 6 kiaušinių trynių
- 100 g cukraus

- 1 šaukštelio vanilinio cukraus
- 300 ml 36 proc. riebumo grietinėlių
- 3 šaukštelių cinamono
- 6 šaukštelių rudojo cukraus

Nuluptą moliūgą supjaustyti nedideliais gabalėliais ir dėti ant kepimo popieriumi išklotos skardos. Kepti iki 180 °C temperatūros įkaitintoje orkaitėje apie 30–40 minučių, kol suminkštės. Galima patikrinti įbedant šakutę – turi būti minkštas. Atvėsusį sutrinti smulkintuvu iki tyrės.

Kiaušinių trynius gerai išplakti su paprastu ir vaniliniu cukrumi iki purios šviesios masės. Poode užvirti grietinėlių ir plona srovele nuolat maišant pilti į trynių masę. Sudėti moliūgo tyrę ir gerai sutrinti trintuvu.

Gautą masę išpilstyti į kepimo indelius, dėti juos į indą su karštu vandeniu, kad indelius apsemtų iki pusės, uždengti aliuminio folija ir dėti į 165 °C temperatūros orkaitę. Kepti apie 25 minutes. Atvėsinti ir dėti bent 4 valandoms į šaldytuvą.

Patiekiant ant viršaus užberti rudojo cukraus ir specialiu degikliu padeginti, kad susidarytų ruda karamelės plutele.



## RIEŠUTINĖ LATĖ

— *Ypačingos skonis* —

2 porcijos

### Reikės:

- 500 ml migdolų gerimo (galima naudoti pieną)
- 4 šaukštų kremo „Nutella“
- 120 ml espresso (galima naudoti paprastą stiprią juodą kavą)
- 1 šaukšto kakavos miltelių
- plakto kokosų kremo (galima naudoti ir plakta grietinėlę)



Dideliame dubenyje sumaišyti migdolų gerimą, kremą „Nutella“, espreso (ar kitą) kavą ir kakavą. Pašildyti mišinį mikrobangų krosnelėje apie 3 minutes. Pašildžius pamaišyti ir supilti į puodelius. Patiekti su plaktu kokosų kremu.

162

*Gėrimai*

## PIENO KOKTEILIS SU SAUSAINIAIS

— *„Oreo“ sausainių mėgėjams* —

1 porcija

### Kokteiliui reikės:

- 3 „Oreo“ sausainių
- 1 kaušelio šokoladinių ledų
- 2 kaušelių vanilinių ledų
- 120 ml pieno
- ½ šaukštelio vanilės ekstrakto

### Papuošti reikės:

- plaktos grietinėlės
- šokolado lašelių
- 1 „Oreo“ sausainio

Susmulkinti 3 sausainius. Juos ir kitus produktus sudėti į trintuvą ar kokteilinę ir plakti iki vientisos masės. Jei norima skystesnės konsistencijos, galima įpilti daugiau pieno. Kokteilį supilti į stiklinę ir patiekti su plakta grietinele, šokolado lašeliais ir sausainio trupiniais.



*Gėrimai*

163