Alma littera

SALDŽIOS DIENOS SU LIU

ĮKVĖPIMAI, DARANTYS MUS LAIMINGUS

TURINYS

Medaus, karamelės
ir riešutų tortas 15

Kavpnūs, minkšti medaus
ir migdolų keksiukai 19

Bananų ir kakavos pyragaičiai
su karameliniu kremu 20

Vanilinis keksiukas su „Snickers“
šokoladu ir karamele 27

Maži eklerai su juodojo šokolado
kremu 31

Trapios tešlos pyragaičiai su baltojo
šokolado įdaru ir pasiflorų,
mangų pagardu 34

Saulėti keksiukai su ananasais
ir kokosų grietinėlės kremu 49

Ledai ar keksiukas?
Keksiukai su ledu skonio kremu! 52

Tiramisu pusbrolis su itališku „Limoncello“ likeriu 61

Rūkytos varškės sūrio, juodžemio ir obuolių desertas 65

Gaivus ir šiltai gelsvas saulės gabalėlis mano lėkštėje (vanilinis keksiukas su citrininiu kremu) 69

Citrusinė gaiva su šokoladu ir uogomis (šokoladinis tortas su citrininiu kremu ir avietėmis) 73

Mamos lietiniai 78

Mano močiutės Liusios blynai 80

Itin ploni lietiniai blyneliai 83

Angliškas kremas (*crème anglaise*) 85

Citrininis kremas (*lemon curd*) 86

Rupių miltų lietiniai blynai 90

Juodojo šokolado lietiniai 92

Kukurūzų miltų lietiniai 94

Morkų blyneliai 96

Grikių miltų blynai su bananais 99

Blyninis draugystės apkepas su karamelizuotais obuoliais 100

Biskvitinis obuolių pyragas su kokosais 104

Obuolių pyragas su gausiu morego sluoksniu be glitimo! 108

Močiutės pyragas „Pelėsis“ 112

Sūrio pyragas su uogų asorti putėsiais 116

Sūrio pyragas su bananais, grietinėle ir „Nutella“ 120

Karamelinis burnoje tirpstantis pyragaitis 128

Moteriškas lengvumas ir uogų gaiva... panakota! 134

Baltųjų persikų desertas su rožinio putojančio vyno drebučiais 140

Gaivus jogurtinis desertas su mangais 146

Lengvas mangų ir braškių putėsių tortas 149

Pyragaitis „Violeta“ – magiškas šokolado ir juodųjų serbentų duetas 153

Juodosios kakavos ir juodojo šokolado keksiukai su pistacijų įdaru 158

Anakardžių pienas 162

Avižinė košė su anakardžių pienu, prieskoniais ir lašiša 164

Avižinė košė su anakardžių pienu, šalavijų sėklomis ir uogomis 169

Kokosinė granola su jogurtu 170

Orkaitėje kepti kiaušiniai su vištiena ir cukinija 176

Pyragėliai su varškės ir špinatų įdaru 179

Brokolinių kopūstų ir pelėsinio sūrio blyneliai su gaiviomis salotomis 182

Sviestas, mielės ir... meditacija 184

Migdolų įdaras raguoliams 188

Aguoninis įdaras bandelėms, raguoliams, įvairiems pyragams 189

Apvalūs eklerai
su kavos kremu 193

Pusryčių bandelės su saulėje
džiovintais pomidorais 196

Sumuštiniai su naminėmis
bandelėmis 200

Gardžioji Olinkos užtepėlė 202

Pusrytinis kiaušinių, špinatų ir sorų
kruopų apkepas 209

Beglimiai migdoliniai keksiukai
su raudonaisiais serbentais 213

Šokoladinis tortas
be glitimo 214

Ispaninių šalavijų sėklos,
kava ir žemės riešutai 218

Jogurtiniai pyragaičiai
su karameliniu aviečių įdaru 221

Cukinijų ir graikinių
riešutų pyragas 224

Figos, rikota ir medus 228

Beglitmis morkų pyragas
su baltojo šokolado kremu 230

Trapus pyragas su avižiniais
dribsniais ir slyvomis 234

Kava, kardamonas,
baltas šokoladas 237

Irisai su rožine Himalajų druska 240

Gardūs juodojo šokolado triufeliai
su kavos likeriu 243

Zefyrai su sūria karamele 246

„AŠ LIUCINA RIMGAILĖ.
ESU PRIKLAUSOMA NUO
SALDUMYNŲ...“

Kadaise tokiais žodžiais pradėjau įrašą savo tinklapyje ir feisbuko paskyroje. Tai nebuvo reklaminis žingsnis. Na gerai, šiek tiek. Dar anksčiau panašiai pradėjau motyvacinį laišką, kuris man padėjo gauti darbą renginių organizavimo įmonėje. Apie priklausomybę nuo saldumynų nerašiau, bet šiuo atveju buvau daugiau nei atvira ir, reikia pripažinti, šis sakinys padėjo man atkreipti į save dėmesį.

Tada būtent taip suformuluodama mintį tikrai negalėjau įsivaizduoti, kiek visko mano gyvenime pakeis ir padovanos pomėgis gaminti įvairius desertus, kepti tortus ir pyragaičius. Gaminti su meile ir gera nuotaika, nes tik tada kepiniai būna patys gardžiausi!

Tada, 2013 metais, iki mūsų vestuvių buvo likę keturi mėnesiai, ir mane besąlygiškai palaikė sužadėtinis: kartu buvome ką tik įkūrę renginius ir vestuves organizuojančią įmonę. Jis dalyvavo įvairiuose TV projektuose, o aš, dar visai jaunutė, neseniai baigusi bakalauro studijas, aiškinausi, kuo skiriasi juridinis asmuo nuo fizinio, uždaroji akcinė bendrovė nuo mažosios bendrijos ir t. t. Daug laiko išeikvodavo reklamos galimybių paieškos, administracinio darbo planavimas ir, žinoma, savimotyvacija.

Norėdama pailsėti nuo kompiuterio, rašymo ir skambučių, pradėjau kepti pyragus. Tiesa, pirmą kartą prie orkaitės atsidūriau maždaug šešiolikos. Tada su draugu kepėme medaus tortą pagal jo tetos šeimos receptą ir skyrėme tam gerą pusdienį. Nemanau, kad supratome, ką darome, bet buvo labai smagu, o tortas puikiai pavyko! Nuo tada pradėjau dažniau gaminti ir, beje, iki šiol saugau tą medaus torto receptą! Mano kepyklėlėje jį kepame itin dažnai, užsakovai jį dievina, o draugas džiaugiasi, kad tokiu gėriu smaližiauja daugybė žmonių.

MEDAUS, KARAMELĖS, KAVOS IR RIEŠUTŲ TORTAS

Medaus torto interpretacijų ir medaus kaip ingrediento panaudojimo būdų yra itin daug. Kas antra šeimininkė žino, kaip iškepti medaus tortą su grietinės kremu, tačiau būtent tokio aš nemėgstu ir net nemoku. O jeigu į kremą dar įpilama citrinų sulčių arba rūgšties... Bet, kiekvienam savo!

Turiu po vieną sudėtingesnį ir labai paprastą receptą – medaus-karamelės torto ir medaus keksiukų. Pirmą kepinį rinkitės, kai turėsite daugiau laiko ir reikės ypatingesnio deserto (palepinti save arba brangius svečius), o keksiukus – nors ir kasdien saldiems pusryčiams ar gardžiai kavos pertraukėlei. Keksiukai gaminami be papildomo cukraus, tad saldumo jiems suteikia tik natūralus medus. Jie minkštučiai ir drėgni, būtent tokie, kokie mano supratimu turi būti keksiukai! Tortas saldus, solidus, kupinas ganėtinai sodrių skonių. Tiesa, kuo ilgiau jį laikysite šaldytuve, tuo skanesnis bus, tad pasitelkite kantrybę ir gaminti pradėkite bent prieš 6 dienas!

LEDAI AR KEKSIUKAS? KEKSIUKAI SU LEDŲ SKONIO KREMU!

INGREDIENTAI BISKVITUI:
- 225 g miltų
- 100 g cukraus
- 2 šaukštelių kepimo miltelių
- žiupsnio druskos
- 1 didelio kiaušinio
- 150 ml pieno
- 50 ml aliejaus (tik ne alyvuogių!)
- 0,5 šaukštelio geros kokybės vanilės pastos

INGREDIENTAI KREMUI:
- 200 g maskarponės sūrio
- 250 ml grietinėlės (36 proc.)
- 60 g cukraus
- 50 g šaldytų aviečių

Kepdama keksiukus niekada nejungiu „vėjelio“.

KEKSIUKŲ BISKVITO GAMINIMAS:

Viename dubenyje sumaišau persijotus miltus ir likusius sausus ingredientus. Kitame – visus šlapius produktus. Skystą masę supilu į sausą ir maišau, kol gaunu vientisą tešlą.

Išpilstau į keksiukų formeles, išklotas keksiukų krepšeliais, ir kepu apie 25 min. 190 °C temperatūroje.

KREMO GAMINIMAS:

Avietes paverdu apie 7 min. ant vidutinės kaitros. Nukeliu, gerai atvėsinu ir perkošiu per sietelį, kad atskirčiau skystąją dalį nuo uogų kauliukų.

Dubenyje iš maskarponės sūrio, grietinėlės ir cukraus suplaku kremą. Į jį atsargiai dalimis įmaišau atvėsusias aviečių sultis. Jei uogos labai intensyvios ir matote, kad gauto kiekio gali būti per daug, likutį tiesiog suvalgykite.

KEKSIUKŲ SURINKIMAS:
Biskvite padarau didelę duobutę, įdedu angliško kremo (ang. *Creme anglaise*) iš p. 81 ir užbaigiu nuostabiu maskarponės-aviečių kremu. Šį kartą puošiau šviežia aviete ir mėtos lapeliu, pasirūpinau smagia kompanija ir mėgavausi su kvapnios kavos puodeliu.

OBUOLIŲ PYRAGAS SU GAUSIU MORENGO SLUOKSNIU BE GLITIMO!

INGREDIENTAI TEŠLAI:

- 200 g kukurūzų miltų
- 100 g miltų mišinio be glitimo (tokį galima įsigyti, pvz., parduotuvėje „Rimi“)
- 100 g migdolų miltų
- 200 g šalto sviesto
- 80 g cukraus
- 2 šaukštų natūralaus jogurto
- 1 kiaušinio trynio

INGREDIENTAI ĮDARUI:

- 6 žalių, kietų ir rūgščių obuolių (naudoju 'Granny Smith')
- 6 šaukštų rudojo cukraus
- 4 šaukštų citrinų sulčių
- 2 šaukštelių malto cinamono
- 3 šaukštų sviesto

INGREDIENTAI MORENGINIAM SLUOKSNIUI:

- 2 didelių baltymų
- žiupsnio druskos
- 120 g cukraus

Dažniausiai trapią tešlą gaminu maišytuve, nes prie jos liečiasi šalti metaliniai ašmenys. Viską galima daryti ir rankomis, bet kuo mažiau tešla gaus šilumos, tuo bus trapesnė ir gardesnė!

TEŠLOS GAMINIMAS:

Visus ingredientus, išskyrus trynį ir jogurtą, dedu į maišytuvo indelį ir suku, kad būtų sviestiniai trupiniai. Tada įdedu jogurtą ir trynį, vėl maišau maišytuvu arba rankomis, kol gaunu vientisą masę.

21 cm skersmens formą iškloju kepimo popieriumi ir prispaudžiu lanku. 2/3 tešlos panaudoju dugnui ir sienelėms. Likusią tešlą dedu į šaldytuvą, o aplipintą formą trumpam dedu į šaldiklį.

Įkaitinu orkaitę iki 180 °C temperatūros, pašaunu formą su tešla ir kepu apie 20 min. Per tą laiką gaminu obuolių įdarą.

ĮDARO GAMINIMAS:

Nulupusi obuolius, išimu sėklytes ir supjaustau gana dideliais gabaliukais (2–3 cm kubeliais). Puode ištirpinu sviestą, beriu obuolius, pagardinu prieskoniais, citrinų sultimis ir vis pamaišydama troškinu apie 10 min. Įdarą atvėsinu.

MORENGO GAMINIMAS:

Baltymus ir druską dedu į plakiklio indą.

Plaku didžiausiu plaktuvo greičiu, kol baltymai pakils, bus balti ir purūs. Tada po truputį pradedu pilti cukrų ir kaskart palaukiu, kol cukrus ištirpsta, o baltymų masė pradeda švelniai blizgėti. Neskubėkite! Kaskart įpylę cukraus palaukite, kol gerai išsimaišys ir ištirps! Tai svarbu.

PYRAGO UŽBAIGIMAS:

Ant iškepto ir atvėsinto pagrindo krečiu obuolių įdarą ir uždengiu šaldytuve likusios tešlos dalimi, kurią prieš tai plonai iškočioju. Ant viršaus išspaudžiu arba užtepu morengo masę ir vėl pašaunu į orkaitę. Šįkart kepu apie 1 val. 15 min. 120 °C temperatūroje.

Indas turi būti tobulai švarus ir sausas. Bet kokie nešvarumai ir drėgmė neleis tinkamai išplakti baltymų.

Vidus greitai iškeps, bet svarbiausia čia morengas. Kad iš viršaus jis būtų traškus, o viduje – lengvas ir švelnus, kepti reikia gana ilgai žemoje temperatūroje. Geriausia būtų išjungus orkaitę palikti pyragą visai nakčiai, o valgyti tik ryte su kavos arba arbatos puodeliu.

BEGLITIMIAI MIGDOLINIAI KEKSIUKAI SU RAUDONAISIAIS SERBENTAIS

INGREDIENTAI:

- 4 didelių kiaušinių
- 100 g cukraus
- pusės šaukštelio vanilės pastos
- 150 g maltų migdolų miltų
- 150 g raudonųjų serbentų (tik uogų)
- miltelinio cukraus papuošti

GAMINIMAS:

Kiaušinių trynius labai gerai išplaku su cukrumi ir vanilės pasta, įmaišau migdolų miltus.

Kitame dubenyje išplaku baltymus, kad būtų standūs. Sudedu juos trimis dalimis į trynių ir migdolų masę, kaskart atsargiai išmaišydama, kad kuo mažiau pažeisčiau baltymų struktūrą. Galiausiai įmaišau raudonuosius serbentus.

Gautą tešlą supilstau į keksiukų formeles ir kepu 20–25 min. 170 °C temperatūroje.

Išėmusi keksiukus atvėsinu ir pateikiu pabarstytus cukraus pudra.

TIRPSTANTIS BURNOJE PALAIMOS KĄSNELIS TAU!

Liu Patty

Iki menkiausių smulkmenų apgalvoti receptai. Dosnus pliūpsnis įkvėpimo, kad kiekviena diena spindėtų naujomis spalvomis.

- Gardumynai, „pasaldinti“ praktiniais patarimais ir variacijomis.
- Nuo legendinio medaus torto iki pusrytinės laimės – mamos blynų.
- Svaiginanti skonių, formų ir spalvų įvairovė.

Moteriškai lengva, apgaubianti širdį šiluma, saldžiai dvelkianti šeima, draugais, jaukumu, persmelkta nuoširdumo, „pertepta“ sviesteliu ir... kutenančiomis cukruotomis meditacijomis.

LIUCINA RIMGAILĖ – TITULUOTA KEKSIUKŲ KARALIENE, GARSĖJANTI SAVO ŠLOVINGAIS GARDUMYNAIS. PRIKLAUSOMYBĘ NUO SALDUMYNŲ PAVERTUSI VERSLU – „LIU PATTY“ KEPYKLĖLE.

9 786090 130292

www.almalittera.lt

knygų klubas

Tapkite Knygų klubo nariu!
- Naujausios ir populiariausios knygos
- Ypatingi pasiūlymai
- Knygų pristatymas į bet kurį pasaulio kraštą

www.knyguklubas.lt