

Krepiantry



**DAIVA
TREČIOKAITĖ**

Alma littera

Turinys

Pratarmė 7

Kantriems smaguriams 9

Ko reikia pradžiai 9



Greitukai | I

Anyžiniai lapeliai 13 • Piršteliai 14 • Medaus trapučiai 17 • Sezamų trapučiai 18 •
Plikytos tešlos spurgutės 20 • Kokosų drožlių kamuoliukai 22 • Snieginiai krimstukai 25 •
Marcipaniniai žvėreliai 26 • Pyragas su abrikosais 30 • Hertos omletas 32 •
Įkaušęs kapucinas 36 • Negriukas su marškiniais 38



Paprasti, bet meistriški 4 I

Traškūs šokoladiniai kalneliai 42 • Šokoladiniai rutuliukai su romu 45 • Šokoladiniai migdolai 46 •
Skrituliukai su cinamonu 49 • Tokajaus gardučiai 50 • Širdelės su spanguolėmis 53 •
Riešutinės sraigutės 54 • Riešutinės riekutės 56 • Šokoladiniai kubeliai 59 •
Keptos „pelės“ 60 • Marmurinis keksas 63 • Keksas su raudonuju vynu 64 •
Meduolinis pyragas 66 • Tinginių štrudelis 69 • Tikrasis štrudelis 70 • Štrudelis su varške 72



Viens, du, trys – ir baigta! 75

Lincų pusmėnuliai 77 • Florentinai 78 • Husaro spurgutės 81 • Bėgiukai 82 •
Juostelės su imbieru 85 • Širdutės su cinamonu 86 • Burgenlando rageliai 88 •
Sūrios lazdelės 90 • Sūrinukai 91 • Sausainiai su rozmariniais 92 • Pagalvėlių kampučiai 95
Varškės kišenėlės 96 • Užgavėnių spurgos 98 • Valstiečių paplotėliai 101 •
Kamuoliukų pyragas 102 • Štrudelis su aguonomis 106 • Štrudelis su riešutais 108 •
Tortas su aguonomis 111 • Tortas su kiaušinių likeriu 115 •
Vyskupo duona, arba Kalėdinis pyragas 116



Kantrieji | I 9

Razinių kamuoliukai 121 • Morengai 122 • Vėjo žiedai 124 • Dvigubi saldučiai 127 •
Trikampėliai su marmeladu 128 • Mielinis keksas 130 • Pynutė 132 •
Bohemijos Velykų duona 137

Tiksliai 139

Apelsiniai riestainiai 141 • Riešutiniai saldainiai 142 • Triufeliai su pistacijomis 144 • Pistacinės eglutės 147 • Šachmatiniai sausainukai 148 • Sausainiai su rausvaisiais pipirais 150 • Žvaigždutės su cinamonu 152 • Paryžiaus viršūnės 155 • Bad Išlio sausainukai 159 • Apelsininiai bokšteliai 160 • Kokosiniai pyragaičiai 163 • Šokoladinės pupos 164 • Rageliai su moliūgų sėklomis 167 • Punšo kubeliai 168 • Bad Išlio imperatoriškasis 171 • Šokolado putėsiai su pistacijomis 172 • Trijuostis 175 • Kreminiai pyragaičiai 176 • Esterhazio pyragaičiai 181 • Vyniotinis su braškėmis 183 • Braškių tortas 184 • Šokoladinis tortas su avietėmis 187 • Švarcvaldo vyšnių tortas 190 • Zacherio tortas 195 • Malakovo tortas 196 • Dobošo tortas 199

Įžulieji 201

Apsvaigę vaisiai 203 • Šokoladinis ritinėlis 205 • Džiovintų vaisių kubeliai 206 • Sausainiai su levandomis 208 • Vaniliniai rageliai 210 • Kalėdų eglės 213 • Linc'o akys 214 • Linc'o tortas 216 • Vaisinė duonelė 221 • Žieminiai šokoladiniai meduoliai 224 • Vaisiniai meduoliai 227 • Meduolinis namas 228

Padėka 235

Rodyklės 236

Kepinių rūšys 236 • Vyraujantys produktai 237 • Apie 238

Literatūros ir interneto tinklalapių sąrašas 238

Senovinių iliustracijų sąrašas 239





Pratarmė

Kad iki šiol nieko panašaus nesu ragavusi, supratau prieš kelerius metus pamačiusi lėkštę nedidelių, darniai eilėmis sudėliotų... meno kūrinėlių. Iš greta atidarytos dėžutės sklido nepaprastas kvapas. Tada dar nežinojau, kad taip skaniai kvepia vanilė. Lenkti nedideli rageliai, pabarstyti cukraus pudra, tirpo burnoje. Atrodė kaip pagaminti tituluoto profesionalo – vienodi, dailučiai, skoningai papuošti. Negalėjau patikėti, kad jie padaryti namuose. Rankomis!

Tik kitais metais artėjant Kalėdoms anyta man parodė, kad tie maži stebuklai kuriami kasdienėje virtuvėje, paprasčiausiai minkant tešlą ir spaudžiant formelėmis. Tais metais man nepavyko nei vanilinių ragelių taip dailiai sulenkti, nei eglių dorai išspausti, nei meduolių tešlos gerai išminkyti.

Nieko nelaukdama pradėjau dairytis cinamono ir anyžių, ištyrinėjau, kokių miltų yra ir kokie tinka kepti, išsiaiškinau, kaip glajumi užtepti sausainius ir tortus, kaip išplakti grietinėlę ir ištempti štrudelio tešlą. Kas kelintą dieną knietėjo išmėginti ką nors nauja ar vis kepti tai, kas jau išbandyta.

O bandyti buvo ką, nes tokią saldumynų įvairovę rasite ne bet kurioje šalyje. Juk Austrija kadaise buvo milžiniška imperija, tad jos gyventojai susisėmė galybę geriausių kepimo patirčių – jų virtuvėje, be jokių abejonių, viršų ima ne mėsos valgiai, o saldėsiai.

Plūšant prie orkaitės kildavo daugybė klausimų: kaip kiaušiniai veikia tešlą, kodėl reikia berti druskos, ką kepiniui duoda citrina, nuo kada vartojamos mielės ir taip toliau. Išieškotus atsakymus, kepinių ar produktų istorijas surašiau kaip nedidelius pasakojimus. Juos rasite beveik prie visų receptų.

Nyngon sudėta beveik šimtas receptų. Šie kepiniai ne vien man skaniausi. Esu tikra – jums taip pat jie patiks.

Skanių gardumynų!

Daiva





Plikytos tešlos spurgutės

Jos primena plikytus pyragaičius, bet yra nedidelės, apvalios ir gali būti valgomos be įdaro. Beje, tokios ir skaniausios, bent jau mano šeimai: tik ketvirtą kartą kepant pavyko vidun įspausti kremo, o tris kartus šeimyniškiai visas iki vienos tuoj pat sušveitė be įdaro.

Tešla

125 ml pieno arba vandens
60 g sviesto
ant peilio galo druskos
100 g miltų
2–4 kiaušiniai

Pieną arba vandenį puode užvirkite su sviestu ir druska. Nukaiskite ir iš karto suberkite miltus. Vėl užkaiskite nustatę stiprią kaitrą. Maišykite, kol tešla taps vienalytė ir nė kiek nekibs prie šaukšto ir puodo. Nukaiskite, pravėsinkite ir vis gerai maišydami vieną po kito įmuškite kiaušinius. Kiek jų reikės, matysite pagal masę – ji turi būti tąsi, net žvilgi, bet gana standi. Kuo daugiau kiaušinių, tuo didesnė tuščiavidurė ertmė susidaro spurgutėje, bet tada tešla būna skystesnė ir kepant gali išbėgti, o spurgutė sukristi. Man paprastai pakanka trijų vidutinio dydžio kiaušinių.

Beje, kuo geriau sumaišysite produktus, tuo gražesnių ir geresnių spurgučių prikepsite.

Vienu šaukšteliu pasemkite tešlos, kitu formuodami spurgutes ją nubraukite į kepiamo popieriumi išklotą skardą. Arba įkrėskite į konditerinį maišelį su žvaigždutės formos antgaliu ir išspauskite nedidelius kauburėlius. Orkaitę įkaitinkite iki 200 °C, ant apatinės lentynos padėkite plokščią indą su verdančiu vandeniu, kad susidarytų daugiau drėgmės, nes jos reikia spurgutėms. Keps 20 minučių. Durelių nedarinėkite, kol praeis bent pusė laiko. Pirmiausia turi susidaryti kietokas viršus, kad spurgutės nesukristų. Iškepusių neskubėkite išimti, tegul pabūna ilgėliau skardoje.

Atvėsusias valgykite kaip sūrų ar saldų užkandį. Į susidariusią ertmę įkrėskite įdaro, tarkime, pikantiško varškės arba saldaus braškių grietinėlės ar Paryžiaus kremo (pastarųjų dviejų receptų ieškokite kituose skyriuose). Spurgutę perpjaukite, įkrėskite įdaro ir suvožkite. Apipilkite šokoladu, o jei viduje yra braškių grietinėlės kremas, pakaks pabarstyti cukraus pudra.

Jei panorėsite spurgutes vienas sušveisti, kaip padarė mano šeima, jas valgykite tuoj pat, nepalikite kitai dienai, nes šviežutėlės skaniausios. Dėl to pagal šį receptą spurgučių iškepsite palyginti nedaug.



Kitaip...

Spurgutėmis galite paskaninti... sultinį. Plūduriuojantys rutuliukai atrodys išties nekasdieniška. Taigi pamėginkite: į puodą įmeskite šiek tiek sviesto, papjaustykite truputį morkos, svogūno, saliero gumbo ir pastarnoko, patroškinkite, kol namai pakvips. Į tą patį puodą šliušk- telėkite vandens, dar įmeskite į dvi tris dalis perpjautų morkų, poro, porą šakelių petražolių, uždenkite puodą ir silpnai virkite gerą valandą ar ilgiau. Sultinį supilstykite į dubėnelius, dėl spalvos ir grožio įmeskite po griežinėlių morkos ir patie- kite, o valgytojai patys įsidės spurgučių.





Tortas su aguonomis

Reikėtų pridurti – sultingas tortas su aguonomis, nes išlieka minkštas ir gavius. Be jokio pertepimo išsaugo drėgmę.

Tešla

150 g sviesto
200 g cukraus
5 kiaušinių tryniai ir baltymai
200 g aguonų
80 g lazdynų riešutų
80 g miltų
pusė arbatinio šaukštelio kepinio miltelių
2 arbatiniai šaukšteliai cukraus su vanile
20 ml romo
cinamono

Aptepți

100 g aviečių marmelado

Glajus

200 g cukraus pudros
1 citrinos sultys

Pabarstyti

truputis migdolų skiltelių

Minkštą sviestą gerai išsukite su puse cukraus ir tryniais. Baltymus išplakite, po truputį suberkite likusį cukrų. Sumalkite aguonas ir riešutus. Pakaitomis su baltymais į trynių masę berkite aguonas, riešutus, sijotus miltus su kepinio milteliais, cukrų su vanile, supilkite romą, suberkite cinamoną ir gerai išsukite. Masę iškrėskite į sviestu išteptą, miltais pabarstytą torto formą.

180 °C temperatūros orkaitėje kepkite apie 50 minučių.

Atvėsusį tortą aptepkite marmeladu ir palikite šaltai pusvalandį sustingti.

Cukraus pudrą išmaišykite su citrinos sultimis – kiek jų reikės, žiūrėkite pagal konsistenciją. Glajus turi būti ne per skystas, gana tirštas ir „sunkus“, kad per daug nenuvarėtų nuo torto. Apliekite glajumi, šonus apibarstykite migdolais.

Juodos ar mėlynos?

Aguonos nėra nei tokios, nei tokios. Iš pirmo žvilgsnio – juodos, kartais žiūrint į pilną sėkliukų dubenį atrodo mėlynos, o iš tikrųjų tai tik optinė apgaulė – pro mikroskopą ištirta, kad aguonų sėklos yra rudos.

Nuo pat kepinio pradžios jų berta į tešlos gaminius. Daržinių aguonų (*Papaver somniferum*) augino senovės šumerai, egiptiečiai jas naudojo kaip vaistą, o kinai visiems laikams pakenkė jų įvaizdžiui nupjautose nesubrendusiose galvelėse radę opiumo. Per daug to nepaisydami ar net apie tai negirdėję tėvai vaikams visais laikais užmaišydavo aguonų su medumi, kad netrukdomi galėtų dirbti laukuose.

Jų aliejaus bažnyčioje įpildavo į amžinąją altoriaus ugnį.

Tik nedaugelyje šalių leidžiama auginti aguonas. Važiuojant pro Čekiją ir Austriją galima pamatyti plačius laukus blankios violetinės spalvos žiedų. Laimei, antraip daug puikių receptų būtų pamišti.



Triufeliai su pistacijomis

Man šie marcipaniniai saldainiai su pistacijomis – nekasdieniškas gardumynas.

Tešla

200 g marcipano
50 g pistacijų
40 ml kriaušių ar kitų vaisių
užpildinės

Glaistas

100 g juodojo šokolado
20 g pieninio šokolado

Papuošti

20 g gražių pistacijų

Pistacijas sumalkite. Susmulkinkite marcipaną ir gerai išmaišykite su pistacijomis po lašelį pildami užpiltinę. Minkykite, kol susidarys vienalytė masė. Imdami po nedidelį gabaliuką padarykite norimo dydžio kamuoliukus. Kad neliptų, rankas vis pavilgykite užpiltine.

Kamuoliukus palikite per naktį apdžiūti, paskui merkite į lydytą juodąjį šokoladą, nuvarvinkite ir išdėliokite ant to paties popieriaus ar celofano. Kai sustings, ant viršaus užlašinkite po lašelį pieninio šokolado ir įsmeikite po pistaciją.

Žalias riešutėlis

Vidurio Rytuose tikroji pistacija (*Pistacia vera*) rasta prieš devynis tūkstančius metų. Kai medis auga gana šaltame ore, pavyzdžiui, aukštai virš jūros lygio, ir kai riešutai nuimami prieš kelias savaites, kol dar nevisiškai sunoko, žalia spalva neišnyksta net juos skrudinant ar kitaip kaitinant. Dar spalvingiau: jų tėvynėje Irane ar Turkijoje sezono metu galima gauti... ryškiai rausvų pistacijų. Tiksliau, šie riešutėliai yra apgaubti išoriniu rausvu minkštu kevalu, kuris nunyksta riešutui sunokus, kai vidinis kietas kevalas prasiskečia. Palyginti su kitais riešutais, stebėtinai daug jų parduodama negliaudytų. Mat kadaise juos atidarydavo įdarbintos moterys tiesiog perkąsdamos...

Dabar tai atlieka mašinos, bet vis tiek tik ketvirtadalis į parduotuves atkeliauja „nuogų“, o kaip tik jų mums ir reikia kremams, ledams ir saldumynams.



Į lydomą šokoladą įpilkite truputį kokosų aliejaus – įgaus apetitišką žvilgesį.





Šokoladinės pupos

Rūgštūs serbentai yra geriausi sausainių draugai – puikiai tinka pertepti. Raudonųjų ar geltonųjų marmeladas gaiviai atmiešia šviesios trapios tešlos saldumą, o juodieji tinka tamsiai kakavinei, tokiai kaip ši.

Tešla

250 g sviesto
150 g cukraus pudros
5 kiaušinių tryniai
1 arbatinis šaukštelis cukraus su vanile
300 g miltų
50 g kakavos

Pertepti

50 g juodųjų serbentų uogienės ar marmelado

Glaistas

100 g juodojo šokolado
pistacijų ar moliūgų sėklų

Pabarstyti

pistacijų ar moliūgų sėklų

Minkštą sviestą išsukite su cukraus pudra ir cukrumi su vanile, po vieną įleiskite trynius. Po truputį suberkite sijotus miltus, sumaišytus su kakava. Išsukite vienalytę masę, nelimpančią prie dubens. Jeigu ji atrodo per minkšta, dar įberkite miltų. Apsukę maistine plėvele šaltai palaikykite apie porą valandų.

Rankomis padarykite kamuoliukus ir iki 200 °C įkaitintoje orkaitėje kepkite apie 10 minučių. Kai atvės, po du suklijuokite pertepdami pašildytu marmeladu, iki pusės kyštelėkite į šokoladą ir palikite stingti.

Galite papuošti pieniniu šokoladu, maltomis pistacijomis ar karamelizuotais moliūgų sėklų miltukais (receptas prie ragelių su moliūgų sėklomis).

Laikomos sandarioje dėžutėje bus skanios porą savačių.





Punšo kubeliai

Manoma, kad šie spalvoti kubeliai atėjo iš turkų virtuvės. Tiesa, punša čia nėra iš tolo nekvepia – tiesiog pavadinimas gražus. Vietoj mažų pyragaičių galite iškepti vieną didelį – rausvu tortu tikrai nustebinsite svečius.

Tešla

5 kiaušinių tryniai
100 g cukraus
1 valgomasis šaukštas
cukraus su vanile
truputis citrinos žievelės
druskos
4 kiaušinių baltymai
100 g miltų

Tamsus įdaras

80 g biskvito likučių
100 g juodojo šokolado
1 arbatinis šaukštelis cukraus
su vanile
4 valgomieji šaukštai romo

Šviesus įdaras

80 g biskvito likučių
200 g abrikosų marmelado
truputis citrinos sulčių

Glajus

400 g cukraus pudros
2 valgomieji šaukštai
raudonų uogų sulčių
(aviečių, juodųjų ser-
bentų ar kitų uogų
mišinio)
5 valgomieji šaukštai
apelsinų sulčių
truputis romo

Trynius gerai išplakite su puse cukraus, citrinos žievele, druska ir cukrumi su vanile. Baltymus plakite, kol pasirodys putos, po truputį suberkite likusį cukrų ir plakite iki standžių putų. Į trynių masę pakaitomis krėskite baltymus ir berkite sijotus miltus, išmaišykite vienalytę tešlą.

Ja aptepkite dvi kepimo popieriumi išklotas skardas ir 200 °C temperatūros orkaitėje kepkite apie 10 minučių. Iškepus nenuimdami popieriaus išpjaukite du nemažus vienodo dydžio stačiakampius. Likučius smulkiai supjaustykite įdarams, o stačiakampiai bus viršutinė ir apatinė kubelio dalys.

Paruoškite tamsų įdarą. Lydytą šokoladą sumaišykite su puse biskvito likučių ir cukrumi su vanile, supilkite romą. Šviesaus įdaro marmeladą sumaišykite su biskvito likučiais, įlašinkite sulčių ir gerai išmaišykite.

Nuo biskvitų tik dabar nuimkite popierių, jie bus sausi ir tvirti, kokių ir reikia. Į formą įdėkite pirmąjį biskvitą. Ant jo užtepkite tamsų įdarą, ant šio – šviesų ir uždenkite antruoju biskvitu. Šiek tiek paslėkite uždėję lentutę ir porą valandų laikykite šalta.

Supjaustykite nedideliais kubeliais, išdėliokite ant grotelių. Paruoškite glajų. Cukraus pudrą išmaišykite su uogų ir apelsinų sultimis, įlašinkite romo, truputį pašildykite. Kubeliams atspalvį suteiks pasirinktų uogų ir sulčių kiekis. Jeigu reikia kiek skystesnio glajaus, įmaišykite dar apelsinų sulčių, jeigu reikia daugiau spalvos – įlašinkite uogų sulčių. Glajus turi būti gana tirštas, tačiau takus, kad apibėgtų visą kubelį. Palikite per naktį stingti.

Jeigu pritrūkote biskvito įdarams, galite įtrupinti pirštelių ar kitų trapių sausainių.

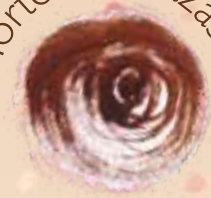


Kitaip...

Jeigu kepsite tortą, iš kepimo popieriaus iškirpkite kelis formos dydžio apskritimus ir juos maždaug per pirštą aptepkite tešla. Reikės dviejų: torto apačiai ir viršui. Kitką smulkiai supjaustę įmaišykite į jdarus.



Torto „makiažas“



Nepapuoštas tortas – ne tortas.

Juk labai svarbu, kaip jis atrodo. Kad kokybiškai pagamintas džugintų akį ir skrandį, verta paisyti kelių dalykų.

Iškeptą biskvitą dar su forma apverskite ant cukrumi pabarstyto rankšluosčio, kepimo popieriaus ar medinės lentutės – paviršius apsilygins ir bus lengviau padaryti lygų „stogą“.

Recepte neretai nurodoma torto paviršių pirmiausia užtepti marmeladu ir tik tada glaistyti. Tai „gruntas“, padėsiantis lygiau gulti glaistui ar glajui. Marmeladą tepkite tolygiai ir labai plonai, palikite sustingti. Jeigu vėliau guls cukraus glajus, netepkite uogienės, antraip uogos išlįs paviršium.

Cukraus glajui karšto vandens lašelis padės geriau sujungti cukraus pudrą su citrinos sultimis. Maišant tokį glajų reikia turėti kantrybės, mat teks ilgokai pasukti šaukštu, kol susidarys vienalytė balta masė be guruliukų.

Paruoštą klampų glajų pilkite dubenį laikydami virš torto vidurio, tada tikėtina, kad masė nutekės į visas puses vienodai. Kitoje rankoje turėkite peilį ar mentelę ir tuoj pat išlyginkite nepaklusnią masę.

Lygindami glajų per stipriai nespauskite peiliu, geriau leiskite jam kuo tolygiau nubėgti šiek tiek pataisydami.

Jeigu puošiote grietinėlę, ją išplakite iki formą išlaikančių putų. Ištraukus plakiklį turi likti smailios viršūnėlės. Lygia mentele ar ilgu peiliu apdenkite tortą, išlyginkite. Dirbkite tik su šaltais įrankiais ir šalta grietinėle.



Vaisiniam paviršiui naudokite šviežius vaisius ir uogas: šaldytos braškės neišlaiko formos, o avietės, nors atrodo tvirtos, greitai palieka sulčių pėdsakus ant torto. Vyšniomis iš kompoto tortą puoškite tik prieš patiekdami į stalą, antraip nusidrieks raudoni pėdsakai.

Vyšnia. Spalvotas vario raižinys, 1779 m. Aukštutinės Austrijos žemės muziejų nuosavybė. Visos teisės saugomos

Linco tortas

Tortas tokiu vardu kepamas įvairiose Europos šalyse ir net Amerikoje. Du šimtus trisdešimt jo variantų surinkusi ir išbandžiusi senųjų valgių knygų tyrinėtoja Valtrauda Faisner (Waltraud Faissner) mums pasiūlė klasikinį – tokį, koks ir turi būti Linco tortas. Receptas iš 1764 metais leistos valgių knygos:

„Imk 280 g sviesto, jį gerai išsuk, įmušk 2 kiaušinius, kiekvieną išmaišyk atskirai, imk 210 g cukraus, gerai įsuk į sviesto masę. Imk 3 trynius, įmaišyk vieną po kito į tešlą, taip pat 210 g maltų migdolų, 280 g miltų, vienos citrinos žievelę ir sultis, šiek tiek cinamono, maltų gvazdikėlių, muskato. Užtepk pusę tešlos, sukrėsk marmeladą, uždenk tešlos grotelėmis ir kepk.“

Išmėginau ir aš. Išties rekomenduoju.

Tešla

280 g sviesto
2 kiaušiniai
210 g cukraus
3 kiaušinių tryniai
210 g migdolų
280 g miltų
1 citrinos žievelė ir sultys
šiek tiek cinamono
maltų gvazdikėlių
muskato

Aptepti

200 g raudonųjų serbentų marmelado

Pabarstukai

migdolų drožlių

Minkštą sviestą gerai išsukite, kol susidarys putos. Po vieną įmuškite kiaušinius ir visukite sviestą, kol po truputį subersite cukrų. Po vieną įleiskite trynius, suberkite migdolus, sijotus miltus, paskui citrinos žievelę ir supilkite sultis. Įberkite prieskonių ir išmaišykite.

Tešlą padalykite į dvi dalis: didesnę sukrėskite į sviestu išteptą, miltais pabarstytą kepimo formą. Ją gausiai aptepkite raudonųjų serbentų marmeladu – svarbu, kad būtų padengtas visas torto paviršius. Iš mažesnės tešlos dalies padarykite nestoras gyvatėles ir sudėliokite grotėles. Taip, tešla labai minkšta, todėl bus paprasčiau, jei stalviršio paviršių pabarstysite miltais, rankas irgi pamiltuosite – tešla ne taip lips, o į tešlą miltų daugiau berti nebereikia. Jeigu vis tiek sunkoka susidoroti, tešlą atšaldykite trumpai įkišę į šaldymo kamerą.

Grotėles ant torto formuokite pagal tam tikrą seką, kurią matote senoje iliustracijoje: pirmą gyvatėlę skersai,



Fig. 303. Zeigittler zur Linzer Torte.

Linco torto grotelės, 1926 m.
Aukštutinės Austrijos žemės muziejų nuosavybė.
Visos teisės saugomos





„Kad iki šiol nieko panašaus nesu ragavusi, supratau prieš kelerius metus pamačiusi lėkštę nedidelių, darniai eilėmis sudėliotų... meno kūrinėlių. Greta atidaryta dėžutė sleidė nepaprastą aromatą. Tuo metu net nežinojau, kad taip skaniai gali kvėpėti vanilė. Lenkti nedideli rageliai, pabarstyti cukraus pudra atrodė kaip pagaminti tituluoto profesionalo – vienodi, dailių formų, skoningai papuošti. Negalėjau patikėti, kad jie padaryti tiesiog namuose. Rankomis!“ Daiva

Ar jūs esate kantrūs? O gal kaip tik nemėgstate laukti? Šioje knygoje rasite ir greit pagaminamų saldumynų, ir tokių, kuriuos galėsite valgyti tik po kelių dienų, – nuo paprasčiausių sausainių, spurgučių iki tortų, štrudelių ir meduolinio namuko. O kai širdis apsals, paieškokite receptų sūnių kepinių ar tų, kuriuose gausu prieskonių.

Be to, laukiant, kol tešla pakils ar pailsės, kol galėsite iš orkaitės traukti kepinius, jums neteks nuobodžiauti, nes čia gausu istorijų apie produktus, pačius kepinius ir patarimų, kaip ką daryti. Pavyzdžiui, ar žinote, ką reiškia miltų žymejimas raidėmis ir skaičiais? Ką daryti, kad prie sausainių spaudimo formelių neliptų masė, o razinos neskęstų tešloje? Kodėl plakamus kiaušinius reikia šildyti? Kaip tinkamai kildinti mielinę tešlą? Tad turintieji šią knygą ne tik galės didžiulis burnoje tirpstančiais kepiniais, bet ir gautomis žiniomis.

Kvepiantys... nes šie kepiniai tikrai kvėpia!



Tapkite Knygų klubo nariu!

- Nemokamas knygų katalogas kiekvieną ketvirtį
- Naujienos ir populiariausios knygos • Ypatinai pasiūlymai
- Knygų pristatymas į namus, darbovietę ar postą

www.knyguklubas.lt



www.almalittera.lt