



TARTE TATIN – APVERSTAS OBUOLIŲ PYRAGAS



1 Miltus išsijokite į dubenį. Sudėkite sviesto gabaliukus, cukrų, druską ir kiaušinį.



2 Rankomis užminkykite vientisą, glotnią tešlą, suformuokite kamuolį, suvyniokite į maistinę plėvelę ir 30 min. palaikykite šaldytuve.



3 Orkaitę įkaitinkite iki 200 °C. Kepimo formą ištepkite sviestu. Ištirpinkite dangai skirtą sviestą.

Tešlai:

220 g miltų (tipas 405)
130 g šalto sviesto
40 g cukraus
žiupsnelio druskos
1 kiaušinio

Įdarui:

40 g sviesto
1 kg obuolių
1 šaukšto citrinos sulčių
80 g obuolių

Taip pat:

sviesto kepimo formai ištepti
miltų pagrindu apibarstyti
200 ml šaltos grietinės
2 pakelių vanilinio cukraus



4 Obuolius nulupkite, perpjaukite, išimkite sėklalaidžius ir supjaustykite skiltelėmis. Skiltelės užpilkite citrinos sultimis.



5 Keptuvėje užvirinkite 50 ml vandens su cukrumi. Virkite maišydami, kol cukrus pradės karamelizuotis.



6 Obuolių skiltelės ir sviestą sudėkite į karamelę. Virkite maišydami ant vidutinės ugnies 5 min.

Ruošimas apie 50 min.
Kepimas apie 35 min.
Paruošiama maždaug per 1 val.
25 min.



7 Obuolių ir karamelės mišinį sudėkite į formą.



8 Ant miltais pabarstyto paviršiaus iškočiokite turimos formos dydžio tešlos lakštą.



9 Užkllokite obuolius tešla, jos kraštus prispauskite prie formos kraštų. Tešlą keliose vietose pradurkite peiliu.

1 ketinė kepimo forma
(26 cm Ø)
12 gabalėlių
1 gabalėlyje apie
310 kcal/1290 kJ



10 Pyragą kepkite orkaitėje 30-35 min. Kai iškeps, atskirkite jį nuo kepimo formos kraštų.



11 Šiltą pyragą apverskite ant lėkštės.



12 Grietinėlę išplakite su vaniliniu cukrumi ir patiekite su šiltu pyragu.



PATARIMAS

Vietoj obuolių galite dėti ir abrikosus, bet jie turi būti nepernokę. Abrikosus nuplaukite, perpjaukite per pusę ir išimkite kauliukus. Supjaustykite skiltelėmis. Abrikosų skiltelės ir sviestą sudėkite į karamelę, sumaišykite. Mišinį sudėkite į formą ir kepkite kaip ir tarte tatin su obuoliais.

ŠOKOLADINIS TORTAS SU GRIETINĖLE

Tešlai:

100 g juodojo šokolado
50 g sviesto
5 kiaušinių
žiupsnelio druskos
120 g cukraus pudros
120 ml miltų (tipas 405)
50 g maltų migdolų

Kremui:

500 ml grietinės
100 g kapoto juodojo šokolado

1 šaukšto romo

Aptepimui ir apšlakstymui:

4 šaukštų abrikosų uogienės

6 šaukštų romo

Taip pat:

sviesto ir miltų kepimo formai

kakavos miltelių apibarstymui

šokolado drožlių pagražinimui

Ruošimas

apie 2 val. 15 min.

Paruošiama maždaug per 2 val. 15 min.

1 kepimo forma nuimamais kraštais (26 cm Ø)

12 gabalėlių

1 gabalėlyje apie 360

kcal/1500 kJ





1 Grietinėlę pašildykite puode maišydami (užvirinti nereikia). Į grietinėlę supilkite šokoladą ir ištirpinkite. Kai šokoladas ištirps, nuimkite nuo viryklės.



2 Į mišinį įpilkite romo, išmaišykite ir jį ataušinkite. Mažiausiai 2 val. laikykite šaltai.



3 Orkaitę įkaitinkite iki 180 °C. Kepimo formą ištepkite sviestu ir apibarstykite miltais.



4 Susmulkinkite šokoladą ir kartu su sviestu ištirpinkite karšto vandens vonelėje. Nuimkite nuo viryklės.



5 Atskirkite kiaušinių baltymus nuo trynių. Baltymus su trupeliu druskos išplakite iki standžių putų.



6 Kiaušinių trynius sumaišykite su cukraus pudra, dubenį įstatykite į karšto vandens vonelę ir išplakite iki putų. Į šią masę išsijokite miltus. Supilkite migdolus ir viską išmaišykite.



7 Į masę supilkite ištirpintą šokoladą. Sudėkite 1/3 baltymų ir išmaišykite.



8 Sudėkite likusius baltymus ir viską vėl gerai išmaišykite.



9 Tešlą supilkite į formą, išlyginkite viršų ir kepkite apie 40 min.



10 Iškepusi biskvitą palikite 10 min. formoje, po to išimkite jį ir padėkite ant grotelių atvėsti.



11 Biskvitą padalinkite į tris dalis (žr. p. 81)



12 Apatinį torto pagrindą aptepkite abrikosų uogiene.



13 Ataušintą šokolado ir grietinėlės masę išplakite iki standžių putų ir 1/3 užtepkite ant torto pagrindo.



14 Dėkite kitą biskvitą ant viršaus ir jį apšlakstykite šaukšteliu romo.



15 1/3 šokolado ir grietinėlės masės užtepkite ant biskvito. Uždėkite trečią biskvito lakštą. Tortą aptepkite likusia šokolado ir grietinėlės mase.



16 Prieš patiekdami tortą apibarstykite kakavos milteliais ir papuoškite šokolado drožlėmis.