

Amerikietiški sausainiai su kavos glazūra

10 vienetų

150 g sviesto
125 g cukraus
1 p. vanilinio cukraus
2 kiaušiniai
300 g miltų
2 šaukšteliai kepimo miltelių
1 p. vanilinio pudingo miltelių
½ citrinos nutarkuotos žievelės
5 šaukštai pieno
150 g juodojo šokolado
4 šaukštai kavos likerio

Paruošimo laikas maždaug 20 min.
(plius kepimo laikas)

1 Sviestą ištriname su cukrumi ir vaniliniu cukrumi iki kremo tirštumo, gerai įmaišome kiaušinius. Miltus maišome su kepimo milteliais bei vanilinio pudingo milteliais. Visą sumaišome. Pridedame nutarkuotą citrinos žievelę ir įmaišome pieną.

2 Orkaitę įkaitiname iki 200 °C (konvekcinę krosnelę iki 180 °C). Kepimo skardą išklajame kepimo popieriumi. Dedame po kaupinį valgomąjį šaukštą tešlos, palikdami nemažus tarpus, nes kepančios tešlos skersmuo padidės dvigubai. Pašauiname skardą ant vidurinio skyrelio ir kepame maždaug 15 minučių, kol sausainiai pasidarys šviesiai rudi. Dėmesio: neperkepkite, nes sausainiai per daug sudžiūs.

3 Šokoladą ištirpiname šilto vandens vonelėje, įpilame kavos likerio ir aptepame sausainių kraštelius.

Patarimas:

Labai gražiai atrodo dekoruoti juodoju ir baltuoju šokoladu. Šokoladus tirpinti atskirai. Pusę sausainių patepame šviesiuoju, pusę tamsiuoju šokoladu, šakute suteikiame marmuro efektą.





Cinamono viestės

18 vienetų

- 50 g margarino
- 1 kiaušinis
- 20 g rūgščios grietinės
- 1 šaukštas cukraus
- 10 ml romo
- 140 g rupių kvietinių miltų
- 1 šaukštelis kepimo miltelių
- 1 šaukštelis cinamono
- Kiaušinio trynys aptepti

Paruošimo laikas maždaug 30 min.
(plius šaldymo ir kepimo laikas)

1 Sumaišome margariną su kiaušiniu, rūgščia grietine, cukrumi ir romu. Miltus maišome su kepimo milteliais bei cinamonu ir suberiame į margarino-kiaušinio mišinį. Iš visko suminkome vientisą tešlą ir dedame 30 min. pašalti.

2 Iš tešlos suformuojame ritinį ir supjaustome jį 18 lygių gabaliukų. Iš kiekvieno gabaliuko iškočiojame ploną ritinuką ir formuojame viestės. Dedame į kepimo popieriumi išklotą skardą, patepame kiaušinio plakiniu ir pašauuname jį įkaitintą iki 200 °C orkaitę (konvekcines krosnelę iki 180 °C). Kepame maždaug 15 min.

Obuolių ir aguonų torčiukai

6 vienetai

Tešlai:

300 g miltų (tipas 405)
250 g atšaldyto sviesto
150 g cukraus
Žiupsnelis druskos
1 kiaušinis

Įdarui:

3 dideli rūgštoki obuoliai apie
200 g
200 g grietinės
250 g kepiniams skirtų aguonų
mišinio

Dar reikės:

Minkšto sviesto formelėms
patepti
Miltų darbo paviršiui pabarstyti

Paruošimo laikas maždaug 45 min.
(plius šaldymo ir kepimo laikas)

1 250 g miltų išsijojame į dubenį ir ant jų paskirstome sviesto dribsnius. Dar dedame cukrų, druską ir kiaušinį. Viską nedelsdami minkome rankomis, kol tešla bus vientisa, o tada ją dalijame perpus. Iš vienos pusės suformuojame rutulį, suvyniojame į maistinę plėvelę ir dedame maždaug 30 minučių į šaldytuvą. Kitą pusę suminkome su miltų likučiu, tada iš tešlos suformuojame rutulį ir suvyniojame į maistinę plėvelę taip pat padedame šaltai 30 min.

2 Orkaitę įkaitiname iki 180 °C (konvekcinę krosnelę iki 160 °C). Formeles patepame riebalais ir šiek tiek pabarstome miltais. Tešlos dalį su mažesniu miltų kiekiu padalijame į 6 lygius gabalėlius. Ant miltais pabarstyto paviršiaus iškočiojame ir išklajame formeles. Subadome šakute ir pastatome šaltai.

3 Įdarui obuolius supjaustome į keturias dalis, nulupame, išpjaujame sėklalazdžius ir supjaustome mažais gabaliukais. Grietinėlę paskirstome ant tešlos pagrindų, ant jų dedame aguonų mišinį ir apibarstome obuolių gabaliukais. Tešlos likutį sutrupiname ant torčiuko viršaus. Kepame 25 min. ant vidurinio orkaitės skyrelio, kol trupinėliai gražiai paskrus. Paliekame atvėsti formelėse.





Traškūs obuoliniai žiedai

4 porcijos

1 šaukštelis sausų mielių
50 g miltų
50 g minkšto sviesto
125 ml drungno vandens
3 kiaušiniai
25 g cukraus
8 obuoliai
Auginio aliejaus virti
Miltelinio cukraus apibarstyti

Paruošimo laikas maždaug 30 min.

1 Sausąsias mieles išleidžiame 3 šaukštuose vasaros šilčio vandens. Iš miltų, mielių, sviesto, pieno, kiaušinių ir cukraus suminkome elastingą tešlą.

2 Obuolius nulupame, išpjaujame sėklalzdžius ir supjaustome žiedais. Obuolių žiedus nardiname į tešlą ir verdame karštuose riebaluose, kol gražiai apskrus. Apibarstome miltelinio cukrumi ir geriausiai nedelsiant patiekiame. Pagal skonį patiekiame su vaniliniu padažu.

Patarimas:

Jei po ranka neturite mielių, galite obuolių žiedams pagaminti tešlą iš 2 kiaušinių, 12 šaukštų pieno, 8 šaukštų miltų bei 2 p. vanilinio cukraus ir kepti keptuvėje. Prie jų tiks vaniliniai ledai.

Braškiniai tešlos krepšeliai

8 vienetai

Tešlai:

3 kiaušiniai
115 g sviesto
135 g cukraus
Žiupsnelis druskos
135 g miltų

Įdarui:

1 vanilės ankštis
600 ml šviežio nenugriebto
pieno
70 g cukraus
Žiupsnelis druskos
2 kiaušinių tryniai
1 šaukštas krakmolo
1 šaukštas miltų
1 šaukštas sviesto
250 g braškių

Dar reikės

Sviesto ir bandelės trupinių
formelėms

Paruošimo laikas maždaug 50 min.
(plius kepimo ir šaldymo laikas)

1 Orkaitę įkaitiname iki 175 °C (konvekcinę krosnelę iki 155 °C). 8 krepšelių formeles patepame riebalais ir pabarstome bandelės trupiniais. Atskiriame kiaušinius ir baltymus standžiai išplakame. Pastatome šaltai kol prisireiks.

2 Sviestą ištirpiname ir leidžiame atvėsti. Trynius ištriname su cukrumi ir druska iki kreminės masės. Įmaišome miltus, iškart po to įmaišome ir sviestą. Dabar jau įmaišome baltymų plakinį.

3 Tešlą supilame į formeles ir ant vidurinio skyrelio kepame maždaug 20 min. Pastatome ant grotelių ir paliekame atvėsti.

4 Tuo metu išilgai perpjaujame vanilės ankštį ir iškrapštome iš vidaus sėklytes. Puode užverdame 550 ml pieno, vanilės sėklytes bei ankštį, cukrų ir druską. Nukeliame nuo ugnies ir leidžiame 5 min. prisitraukti.

5 Suplakame pieno likutį, kiaušinių trynius, krakmolą ir miltus. Įpilame šiek tiek karšto pieno. Kiaušinių mišinį šluotele plakame su likusiu karštu pienu. Vanilės ankštį išimame. Kiaušinių ir pieno mišinį vėl kaičiame ant vidutinės ugnies, be paliovos maišydami, leidžiame sutirštėti, joku būdu neužvirtinti! Nukeliame ir

įmaišome sviestą. Kremą išdalijame į krepšelių formeles ir dedame maždaug 1 valandai į šaldytuvą.

6 Braškes nuplauname, nusausiname, nuvalome ir supjaustome riekelėmis. Prieš pat serviravimą sudedame ant krepšelių.





Serbentų krepšeliai su lazdynų riešutų trupiniais

12 vienetų

Tešlai:

150 g sviesto
225 g miltų
60 g cukraus
Žiupsnelis druskos
3 šaukštai baltojo vyno

Trupiniams:

75 g sviesto
75 g maltų lazdynų riešutų
75 g cukraus
1 šaukštelis cinamono
125 g miltų
Žiupsnelis druskos
1 trynys

Įdarai:

500 g raudonųjų serbentų
5 baltymai, žiupsnis druskos
300 g cukraus
250 g maltų lazdynų riešutų

Dar reikės:

Sviesto formai
Miltų pabarstyti

Paruošimo laikas maždaug 40 min.
(plius šaldymo ir kepimo laikas)

1 Tešlai sviestas sukapojamas. Iš visų sudedamųjų dalių suminkome elastingą tešlą. Suvyniojame į foliją ir padedame maždaug 30 min. šaltai. Trupiniams sviestą taip pat sukapojame, suminkome su likusiais produktais ir suvyniojė į foliją padedame šalti.

2 Orkaitę įkaitiname iki 180 °C (konvekcinę krosnelę iki 160 °C). Patepame sviestu 12 keksiukų formelių, kurių skersmuo 8 cm. Serbentus nuplauname, visiškai nusausiname ir atsargiai nuskiname nuo šakelių. Baltymus su žiupsneliu druskos išplakame iki standumo, lėtai suberiame cukrų ir vėl plakame kol sukietės.

3 Ant miltuoto darbastalio iškočiojame tešlą ir iškløjame formeles. Pagrindą gerokai subadome šakute. Dedame baltymų plakinį, ant jo maltus riešutus, o jau tada serbentų uogas. Masę paskirstome ant pagrindų. Paskutinis žingsnis – krepšelių pakraščius apiberiame trupiniais, tačiau pats viduriukas lieka tuščias. Kepame ant vidurinio skyrelio maždaug 40 min. Kai visai atšąla, apibarstome miltelinu cukrumi ir patiekiamo.





Apelsininiai keksiukai su rikotos ir peletrūnų kremu

12 vienetų

Tešlai:

- 2 apelsinai
- 2 kiaušiniai
- 1 šaukštelis vanilės ekstrakto
- 125 g cukraus
- Žiupsnelis druskos
- 175 g miltų
- 1 šaukštelis kepimo miltelių
- ½ šaukštelio geriamosios sodos
- 200 g jogurto
- 80 ml augalinio aliejaus

Rikotos kremui:

- 3 šakelės peletrūnų
- 60 g cukraus
- 80 g sviesto
- 100 g rikotos
- 100 g riebaus šviežio sūrio
- 2 šaukštai apelsinų uogienės

Paruošimo laikas maždaug 40 min.
(plius kepimo ir vėsavimo laikas)

1 Įkaitiname orkaitę iki 175 °C (konvekcinę krosnelę iki 155 °C). Į keksiukų skardos daubeles dedame popierines formeles. Apelsinus nuplauname karštu vandeniu, sausai nušluostome ir nartarkuojame žieveles. Atskiriame 12 skiltelių, iš likusio minkštimo išspaudžiame sultis. Kiaušinius plakame su vanilės ekstraktu, cukrumi ir druska. Miltus sumaišome su kepimo milteliais ir geriamąją soda, o aliejų su jogurtu. Pakaitomis sudedame į tešlą. Supilame į tešlą pusę tarkuotos žievės kartu su 3 šaukštais sulčių. Tešlą paskirstome į formeles, uždėdami po 1 apelsino skiltelę. Maždaug 20 minučių kepame ant vidurinio skyrelio. Išimame ir leidžiame atvėsti ant grotelių.

2 Kremui peletrūnus nuplauname ir atsargiai nusausiname. Keletą lapelių atidedame papuošimui. Kitus sukvojame. Cukrų su sviestu gerai išplakame. Maišome rikotą su su šviežiu sūriu, sudedame apelsinų uogienę, tada palaipsniui įmaišome cukraus ir sviesto mišinį. Pabaigoje suberiame kapotus peletrūnus. Pilame į konditerinį maišelį su lygiu antgaliu ir apie 30 minučių padedame šaltai. Tada išspaudžiame ant pyragėlių, papuošiame peletrūno lapeliais.

