VAIKYSTĖS PYRAGO RECEPTAI

Gelbėkit vaikus

KOKOSINIS TORTAS

@5produktai

Ingredientai:

50 g lazdyno riešutų;
350 g grūdėtos varškės;
80 g balto šokolado;
40 g kokosų drožlių;
130 g kokosinių vafliukų.

Tortui prireiks 20 cm skersmens skardos

1. Lazdyno riešutus suberkite ant kepimo popieriaus ir pakepkite 200 laipsnių karščio orkaitėje 5-10 minučių. Išėmus iš orkaitės suberkite riešutus ant rankšluosčio, užklokite juos tuo pačiu rankšluosčiu ir švelniai patrinkite rankomis – taip lengviau pasišalins luobelė.

2. Riešutus susmulkinkite peiliu ir atidėkite į šalį.

3. Grūdėtą varškę sutrinkite maisto smulkintuvu iki vientisumo.

4. Ištirpinkite baltą šokoladą, supilkite jį į varškę ir kokosų drožles. Viską gerai išmaišykite šaukštu ar mentele.

5. Torto skardą nuimamais kraštais išklokite kepimo popieriumi.

6. Skardos dugną išdėliokite vafliukais. Ten, kur gaunasi nelygus kraštelis, vaflius palaužykite.

7. Ant vaflių užpilkite maždaug 2/3 varškės kremo.

8. Paimkite dar porą vafliukų, juos sulaužykite rankomis ir trupinius paskirstykite ant varškės sluoksnio.

9. Užpilkite ir likusį varškės kremą, o ant viršaus pabarstykite smulkintais riešutais.

10. Palikite stingti šaldytuve bent 3 valandoms, o geriausia – per naktį.

NEMATOMAS OBUOLIŲ PYRAGAS

@linksmuole3000

Jums reikės:
2 kg obuolių (6-7 vidutiniai);
3 kiaušinių;
70 g cukraus;
120 ml pieno;
30 g sviesto;
1 šaukštelio vanilės pastos;
120 g miltų;
1 šaukštelio kepimo miltelių;
1 šaukštelio cinamono.
Skanu, bet nebūtina: migdolų plokštelių pabarstymui.

Kiaušinius išplakite su cukrumi iki purumo. Supilkite pieną, lydytą sviestą, vanilę ir gerai išmaišykite. Įsijokite miltų, kepimo miltelių, cinamono ir dar kartą pramaišykite, kad neliktų sausų miltų, tačiau svarbu nepersistengti.

Obuolius nulupkite ir supjaustykite plonomis vienodo storio riekelėmis (jei turite, galite naudoti mandoliną). Berkite juos į tešlą ir silikonine mentele pamaišykite, kol visi obuoliai bus pasidengę tešla.

Kekso kepimo formą patepkite aliejumi, išklokite kepimo popieriumi ir, vis palygindami, dalimis dėkite obuolius. Viršų barstykite migdolų plokštelėmis. Kepkite 175-180 C laipsnių temperatūroje apie 65-70 min., kol pyragas gražiai apskrus, o įkišus medinį pagaliuką prie jo neprilips trupinių. Prieš ragaudami, pilnai atvėsinkite (geriausia pernakt palaikyti šaldytuve).

OBUOLIŲ VARŠKĖS PYRAGAS

@simonalub

Obuolių sluoksniui reikės:
450 g obuolių jau pjaustytų (tinka lietuviški antaniniai, Granny Smith ir kiti rūgštūs);
50 g sviesto;
80 g rudojo cukraus;
2 a. š. cinamono;
2 v. š. citrinos sulčių;
2 a. š. kukurūzų krakmolo ištirpinto;
1 v. š. vandens.
Varškės sluoksniui:
500 g birios 9% varškės;
1 a. š. vanilės pastos;
80 g cukraus;
3 kiaušinių;
2 v. š. grietinės (kupinų);
2 v. š. kukurūzų krakmolo.
Pagrindui:
240 g kvietinių miltų;
80 g cukraus;
200 g sviesto;
40 g karijų riešutų.

Simonos patarimas: naudokite kukurūzų krakmolą, nes jis kur kas labiau tinka kepiniams nei bulvių. Rudojo cukraus reikia tik obuoliams.

1. Pasiruoškime obuolių įdarą, jam nulupame ir griežinėliais supjaustome obuolius. Į didesnį puodą dedame sviestą, obuolius, cukrų, cinamoną ir citrinos sultis. Maišome, kol sviestas visiškai išsilydo, obuoliai pasidengia cinamonu ir cukrumi, tuomet uždengiame ir ant silpnos kaitros paverdame 10 minučių. Tuomet permaišome, supilame ištirpintą krakmolą ir dar paverdame apie 2 minutes, kol sutirštėja.

2. Varškės sluoksniui visus ingredientus sudedame į dubenį ir suplakame iki vienalytės masės

3. Pagrindui reikia paruošti trupinius, tai galima padaryti keletu skirtingų būdų: viską sumesti į maisto smulkintuvą ir susmulkinti iki trupinių arba sutarkuoti sviestą ir sutrinti kartu su miltais ir cukrumi tarp pirštų, trečias būdas – sviestą supjaustyti gabalėliais ir tuomet sutrinti tarp pirštų. Dvi didesnes saujas šių trupinių atidedame ir sumaišome su smulkintais karijų riešutais, naudosime pyrago viršui.

4. Ant kepimo formos (Simona naudojo 23 cm kepimo formą) pagrindo klojame sviestinį popierių, beriame trupinius ir stikline ar ranka juos suspaudžiame. Tuomet dedame varškės masę, ant paviršiaus paskirstome obuolius ir apibarstome trupiniais su karijų riešutais.

5. Kepame iki 190 C įkaitintoje orkaitėje apie 60 minučių, ar iškepė patikriname pagaliuku, jis turi būti sausas. Pyragą valgyti reikia visiškai atšalusį, geriausia iškepti dieną prieš ir pjauti ryte.

LOTUS „BISCOFF“ SAUSAINIŲ SŪRIO PYRAGAS

@zuikioreceptai

Pagrindui:
250 g „Lotus Biscoff“ sausainių;
100 g tirpinto sviesto.
Įdarui:
500 g kreminio sūrio (pvz., „Philadelphia“);
250 ml plakamosios grietinėlės (35 %);
150 g „Biscoff“ užtepo;
100 g cukraus pudros;
1 a. š. vanilinio cukraus.

Sausainius sutrupinkite smulkintuvu arba įdėję į maišelį padaužykite kočėlu, mėsos muštuku ar rankomis. Sumaišykite trupinius su tirpintu sviestu, paskirstykite 22–24 cm formoje, suspauskite. Palikite šaldytuve 20 min.

Įdarui plaktuvu išsukite kreminį sūrį su cukraus pudra ir vanile. Įmaišykite „Biscoff“ užtepą. Atskirai išplakite grietinėlę iki standžių putų ir įmaišykite į sūrio masę. Supilkite ant pagrindo, išlyginkite, vėl dėkite į šaldytuvą (bent 4–5 val., o geriausia palikite per naktį).