

# Simonos dėsėrtai

*Darbą parengė*

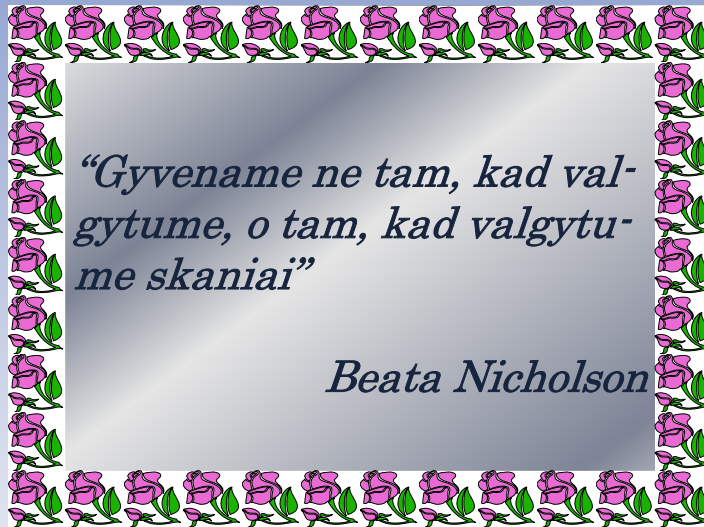
## Šokoladiniai putėsiai

### Ingredientai:

- ≈ 4 kiaušinių tryniai
- ≈ 100 g cukraus
- ≈ 2 a. š. kakavos miltelių
- ≈ 100 g šokolado

### Gaminimas:

- ≈ Šokoladą sutarkuoti, sudėti į grietinėlę ir kaitinti. Sudėti plaktus trynius, suberti kakavą, cukrų. Viską išmaišyti, kaitinti kol pradės tirštėti. Supilti į indelius, palikti šaltai kad sustingtų.



## Karališkos spurgos

## Turinys



1. Aviečių želė.....	4
2. Juodųjų serbentų desertas .....	5
3. Karališkos spurgos.....	6
4. Šokoladiniai putėsiai .....	7

### **Ingredientai:**

- ≈ 1 kiaušinis
- ≈ 5 v. š. miltų
- ≈ pakelis vanilinio cukraus
- ≈ 5 v. š. pieno
- ≈ žiupsnelis druskos
- ≈ 32 džiovintos slyvos
- ≈ 0,5 l aliejaus

### **Gaminimas:**

- ≈ Iš kiaušinio, pieno, miltų, vanilinio cukraus ir druskos užmaišyti tešlą. Džiovintas slyvas mirkykite tešloje ir virkite aliejuje. Išvirus dėkite ant popieriaus rankšluosčio, tada valiokite tarkuotame šokolade ir apibarstykite cukraus pudra.

## Trupininis pyragas su mėlynėmis

### Ingredientai:

- ≈ 200 g sviesto
- ≈ 2 šaukštai grietinės
- ≈ 1 stiklinė cukraus
- ≈ 3 kiaušiniai
- ≈ 600g miltų
- ≈ 0,5 l mėlynių uogienės

### Gaminimas:

- ≈ Sušaldytą sviestą sutarkuojame stambia trintuve ir lengvai apvoliojame miltais. Kiaušinius išplakame su cukrumi bei grietine į supilame į miltus su sviestu. Užminkome tešlą. 30 min. ją laikome šaltai. Iš 4/5 tešlos iškočiojame lakštą ir įklojame į aliejumi pateptą arba kepimo popieriumi išklotą kepimo formą. Užtepame mėlynių uogienę. Likusią tešlą sutarkuojame stambia trintuve ir užberame ant uogienės. Kepame 200 laipsnių C temperatūroje 30-40 minučių.



## Juodųjų serbentų desertas



### Ingredientai:

#### Tešlai:

- ≈ 1 kiaušinis
- ≈ 1 šaukštas ištirpinto margarino VILNIUS kepiniams
- ≈ 3 šaukštai miltų
- ≈ 1 šaukštas cukraus
- ≈ truputį pieno

#### Kremui:

- ≈ 250 g varškės arba "mascarpone"
- ≈ 2 šaukšteliai cukraus (cukraus dėti galima pagal kiekvieno skonį)
- ≈ 200 g jogurto
- ≈ 1 šaukštelis vanilinio cukraus
- ≈ Uogų sluoksniui:
- ≈ 4 šaukštai juodųjų serbentų

### Gaminimas:

#### Išsikepame biskvitą:

- ≈ Iš nurodytų produktų užmaišome tešlą. Suformuojame biskvito lakštą ir kepame orkaitėje apie 20-30 min.
- ≈ Kol keps biskvitas, pasigaminsime kremą: varškę ar "mascarpone" sūrį sumaišome su cukrumi, jogurtu ir vaniliniu cukrumi. Gerai išplakame su mikseriu. Kai biskvitas iškeps, atvėsinkite ir sumalkite mėsmale, kad gautųsi trupiniai. Trupinius suberiame į stilinges. Ant viršaus pilame kremo ir juodųjų serbentų.