

Geras filmas ar knyga, garuojantis puodelis arbatos ir nuostabaus skonio pyragas. Argi tai neskamba jaukiai ir šiltai? Artėjant vėsesniems orams, pripildykite savo namus šviežiai kepto pyrago kvapu ir palepinkite kepiniais savo šeimą bei draugus. „Maximos“ maisto gamybos vystymo skyriaus vadovas Aidas Poleninas siūlo 3 receptus, kurie leis ne tik skaniai, bet ir sveikai pasmalžiauti.

Obuolių tarta

Reikės: 375 g šaldytos bemielės sluoksniuotos tešlos, šiek tiek miltų, 1 kg nuluptų ir supjaustytų obuolių, 100 g sviesto, 1 citrinos žievelės, 1 papildomo obuolio papuošimui, 5 valgomųjų šaukštų abrikosų džemo ir džiovintų žirnių (naudosime, kad išvengtume tešlos iškilimo).

Tartos kepimo formą šiek tiek apibarstę miltais išklokite bemiele sluoksniuota tešla. Tešlą skardoje subadykite šakute ir trumpam padėkite į šalį. Įkaitinkite keptuvę ir į ją įpilkite 2 valgomuosius šaukštus vandens, sudėkite sviestą bei obuolius. Nuolat maišydami virkite apie 15 minučių tol, kol obuoliai suminkštės. Išvirusią obuolių masę prakoškite ir suverskite atgal į keptuvę. Įmeskite citrinos žievelės ir kepkite tol, kol sutirštės. Įkaitinus orkaitę iki 190 °C pašaukite tartos kepimo skardą. „Kepant tešlą užklokite kepimo popieriumi ir ant jo priberkite džiovintų žirnių ir kepkite apie 12 minučių. Ištraukus kepimo popierių su žirniais tešlą pakepkite dar 5 minutes. Žirniai padeda išvengti tešlos kilimo, o papildomo specifinio skonio jie nesuteikia. Iškeptą tešlą padenkite obuolių mase, ir papuoškite plonai supjaustytais obuoliais. Skardą vėl pašaukite ir kepkite apie 30 minučių arba tol, kol obuoliai gražiai paruduos. Praskieskite abrikosų džemą šaukštu šilto vandens ir šiuo mišiniu aptepkite ką tik iškepusį pyragą“ , – receptu dalinasi A. Poleninas, „Maxima“, kur kasdien iškepama šimtai gardėsių, maisto gamybos ekspertas.

Obuolių pyragas

Reikės: 2 obuolių, 1 valgomąjo šaukšto citrinų sulčių, 125 g kambario temperatūros sviesto, 140 g cukraus, 3 kiaušinių, 225 g miltų, 2 arbatinius šaukštus kepimo miltelių, ½ arbatinio šaukšto druskos, 5 valgomųjų šaukštų pieno bei cinamono.

„Įkaitinkite orkaitę iki 170°C. 23cm skersmens (arba panašaus dydžio) kepimo skardą ištepkite sviestu tik tiek, kad skarda pasidengtu riebaliniu sluoksniu. Obuolių skilteles ištepkite citrinų sultimis. Sviestą ir cukrų išmaišykite atskirame dubenyje, įmuškite ir išplakite kiaušinius. Suberkite miltus, kepimo miltelius, druską ir viską gerai išmaišykite.

Neskubėdami supilkite pieną ir viską vėl išmaišykite. Gautą tešlą supilkite į skardą, sudėkite obuolius ir viską pagardinkite cukrumi bei cinamonu. Pyragą kepkite apie 45 minutes“, – pasakojo „Maximos“ maisto gamybos vystymo skyriaus vadovas A. Poleninas.

Morkų keksas

Reikės: 450 ml aliejaus, 400 g miltų, 2 arbatinių šaukštų sodos, 550 g cukraus, 5 kiaušinių, ½ arbatinio šaukšto druskos, 3 arbatinių šaukštelių cinamono, 550 g morkų, 150 g graikinių kapotų riešutų.

Kremui pasigaminti reikės: 200 g grietinėlės sūrio (maskarponės, rikotos ar pan.), 150 g cukraus, 100 g sviesto.

„Įkaitinkite orkaitę iki 180°C. Sumaišykite visus tešlos ingredientus, išskyrus morkas ir riešutus. Sutarkuokite morkas ir kartu su riešutais suberkite jas į tešlą bei viską išmaišykite. Visą tešlą supilkite į sviestu išteptą kepimo formą. Keksą kepkite 1 valandą ir 15 minučių, iškepę palaukite, kol jis pilnai atvės. Laukiant, kol pyragas atvės, atskirame dubenyje suplakite grietinėlės sūrį, cukrų ir sviestą. Atvėsusį keksą ištepkitė grietinėlės kremu“, – pasakojo A. Poleninas, „Maximos“ maisto gamybos ekspertas.

