



*Kokybė – geriausias sėkmės receptas.*

UAB "Dr. Oetker Lietuva"  
oetker@oetker.lt  
www.oetker.lt

*Skanu,  
nes pagaminta  
namuose!*



*Kokybė – geriausias sėkmės receptas.*

Receptų knygelė



*Kokybė – geriausias sėkmės receptas.*



## *Mieli bičiuliai,*

Kalėdos – tai meilės, apmąstymų ir, žinoma, gomurio džiaugsmų šventė! Leiskitės įkvėpiami gardžių kepimo idėjų. Padovanokite aukščiausios rūšies „Migdolų keksą“ arba palepinkite save ir savo brangiausius žmones „Riešutinėmis dovanėlėmis“. Kiekvieno kalėdinio stalo puošmena yra gardėsiai, kuriuos dekoruodami galite suteikti visišką laisvę savo kūrybiškumui.

Tad linkime Jums gerai praleisti laiką kepat pyragus, linksmų šventinių dienų ir laimingų Naujųjų metų!

Nuoširdžiai,

Dr. Oetker Lietuva komanda



Primename, jog visi receptai yra išbandyti tik su Dr. Oetker gaminiais.

Puikių švenčių ir geros nuotaikos!

**Paruošimo laikas:**  
20-30 min.

**Tešlai:**

250 g miltų  
1/2 pakelio Dr.Oetker mielių  
20 g cukraus miltelių  
¼ pakelio Dr.Oetker  
vanilinio cukraus  
žiupsnelis druskos  
nuplautos citrinos tarkuota  
žievelė (1/2 citrinos)  
1 kiaušinis  
40 g pašildyto sviesto  
125-150 ml pieno  
1 šaukštas romo

**Įdarui:**

50 g razinų,  
išmirkytų 3 šaukštuose romo  
80 g minkšto sviesto  
80 g cukraus miltelių  
¼ pakelio Dr.Oetker  
vanilinio cukraus  
nuplautos citrinos tarkuota  
žievelė (1/2 citrinos)  
3 kiaušiniai  
200 g smulkintų migdolų  
(arba graikinių riešutų)  
100 g džiovėsių  
125 ml grietinės

**Tepimui:**

1 išplaktas kiaušinis

**Pabarstymui:**

cukraus miltelių



## Migdolinis vyniotinis

- 1 Tešlai skirtus produktus sudedame į dubenį ir maišytuvu suminkome tešlą tiek, kad neliptų prie dubens sienelių (jei per daug skysta, įdedame 1-2 šaukštus miltų). Išminkytą tešlą pabarstome miltais, uždengiame ir šiltoje vietoje paliekame iškilti.
- 2 Įdarui pirmiausiai pamerkiame razinas į romą. Sviestą, cukraus miltelius ir vanilinį cukrų, citrinos žievelę ir kiaušinius apie 2 minutes plakame plaktuvu. Sudedame razinas kartu su romu bei likusius ingredientus. Gerai išmaišome.
- 3 Tešlą išverčiame ant miltais pabarstytos lentos. Dar kartą perminkome ir iškočiojame į maždaug 1 cm storumo keturkampį. Įdaru tolygiai ištepame taip, kad maždaug 2 cm krašto liktų be įdaro. Šoninius kraštus užlenkiame į vidų, o tešlą susukame kaip vyniotinį.
- 4 Perkeliame ant popieriumi išklotos skardos ir leidžiame dar 15-20 minučių kilti. Patepame kiaušiniu ir pašauname į įkaitintą orkaitę.

**Kepimo temperatūra:**

Elektrinė orkaitė: 170 - 180° C (iš anksto įkaitinti)  
Dujinė orkaitė: 2 - 3 pakopa (iš anksto įkaitinti)  
Konvekcinė orkaitė: 150 - 160° C (iš anksto įkaitinti)  
**Kepimo laikas:** 35-45 min.

- 5 Pagaliuku patikriname ar iškepęs. Jei pagaliukas sausas, tai vyniotinis gatavas.
- 6 Atvėsus vyniotinį pagal skonį pabarstome cukraus milteliais.

Laikome uždengtą.



**Paruošimo laikas:**  
apie 30 min.

**Tešlai:**

250 g miltų  
¼ pakelio Dr.Oetker  
kepimo miltelių  
80 g minkšto sviesto  
arba margarino  
60 g cukraus miltelių  
¼ pakelio Dr.Oetker vanilinio  
cukraus  
1 kiaušinis  
2-3 v. š. pieno

**Varškės įdarui:**

1000 g varškės (riebesnės)  
6 kiaušiniai  
200 g cukraus  
40 g Dr.Oetker standiklio Gustin  
(kukurūzų krakmolo)  
30 g manų kruopų  
1 pakelis Dr.Oetker vanilinio  
pudingo  
½ pakelio Dr.Oetker vanilinio  
cukraus  
50 g ištirpdyto sviesto  
tarkuota citrinos žievelė  
nuo ½ citrinos

**Papuošimui:**  
cukraus milteliai



## Varškėtis

- 1 Ant minkymo lentos persijojame miltus, kepimo miltelius, sudedame likusius tešlos ingredientus, reikalui esant pieną, ir rankomis suminkome tešlą.
- 2 Iš pusės tešlos iškočiojame lakštą, kurį patiesiame torto formoje (26 cm skersmens). Iš kitos pusės iškočiojame juostą, kuria išklajame formos šonus taip, kad susijungtų su dugnu.
- 3 Varškės įdaro paruošimas:  
Ingredientus gerai išmaišome ir supilame ant tešlos. Pašauname kepti į įkaitintą orkaitę.

**Kepimo temperatūra:**

Elektrinė orkaitė: 180°C (įkaitinti)  
Konvekcinė orkaitė: 160°C (įkaitinti)  
Dujinė orkaitė: 3 laipsnis (įkaitinti)

**Kepimo laikas:** 60-70 minučių

- 4 Baigus kepti peilio smaigaliu atsargiai atskiriame varškėčio šonus nuo formos ir dar formoje leidžiame ataušti. Ataušusį varškėtį pabarstome cukraus milteliais.



45-50 vnt.

**Tešlai:**

100 g sviesto arba margarino  
100 g cukraus miltelių  
2 tryniai  
½ pakelio Dr.Oetker  
vanilinio cukraus  
2 baltymai  
150 g smulkiai maltų miltų  
¼ pakelio Dr.Oetker kepimo  
miltelių  
50 g Dr.Oetker kukurūzų  
krakmolo Gustin  
2 šaukštai kakavos  
50 g tarkuoto kokoso

**Glazūrai**

1 pakelis Dr. Oetker juodojo  
šokolado glajaus



## Šokoladiniai bučinukai

- 1 Minkštą sviestą arba margariną, cukraus miltelius, trynius ir vanilinį cukrų išsukame iki kremo konsistencijos. Baltymus išplakame iki standaus sniego ir lengvai įmaišome į kremą. Miltus, kepimo miltelius, krakmolą, kakavą ir tarkuotą kokosą išmaišome ir sumaišome su padaryta pagrindo mase. Išminkome tešlą.
- 2 Ant kepimo popieriumi išklotos skardos šaukšteliu iš tešlos formuojame nedideles krūveles, bučinukus. Tada pašauname kepti.

**Kepimo temperatūra:**

Elektrinė orkaitė: apie 180-200° C (įkaitinti)  
Konvekcinė orkaitė: apie 150-160° C (įkaitinti)  
Dujinė orkaitė: 2-3 pakopa (įkaitinti)

**Kepimo laikas:** apie 10 min.

- 3 Iškepusius ataušiname.
- 4 Pagal instrukciją ant pakelio paruošiame šokoladinį glajų ir jame mirkome atvėsusius bučinukus.



**Paruošimo laikas:**  
apie 60 min.

**Tešlai:**  
6 baltymai  
8 g Dr.Oetker vanilinio cukraus  
220 g cukraus  
200 g maltų graikinių riešutų  
40 g miltų  
1 nubrauktas v. š. kakavos  
žiupsnelis malto cinamono

**Įdarui:**  
500 ml pieno  
100 g cukraus  
3 nubraukti a. š. tirpios kavos  
1 pakelis Dr.Oetker vanilinio  
pudingo  
250 g minkšto sviesto

**Pabarstymui:**  
maltų riešutų  
kakavos  
Dr.Oetker vanilinio cukraus

**Patarimas:**

Prieš dedant tešlą ant kepimo popieriaus - nusibraižome 26 cm skersmens torto pagrindo formą.



## Riešutų-kavos tortas

- 1 Tešlos paruošimui elektriniu plaktuvu išplakame baltymus su vaniliniu cukrumi. Palaipsniui dėdami cukrų išplakame iki standumo. Riešutus, miltus, kakavą ir cinamoną gerai išmaišome ir atsargiai įmaišome į plaktus baltymus.
- 2 Tešlą padalijame į 5 dalis. 1/5 tešlos lakštą (maždaug 26 cm skersmens) paklojame ant kepimo popieriumi išklotos skardos. Kepame įkaitintoje skardoje.
- Kepimo temperatūra:**  
Elektrinė orkaitė: 200 °C  
Konvekcinė orkaitė: 180 °C  
Dujinė orkaitė: 4 laipsnis  
**Kepimo laikas:** apie 10 min.
- 3 Iškeptą pagrindą greit išverčiame ant cukrumi pabarstyto kepimo popieriaus, o popierių nuo viršaus nuimame. Tokiu pat būdu iškepame likusius 4 lakštus.
- 4 Įdarui paruošiame pudingą pagal instrukciją ant pakuotės su nurodytu kiekiu pieno, cukraus ir kavos. Maišydami pudingą atvėsiname. Sviestą išsukame iki purumo ir per du kartus greitai įmaišome į atvėsintą pudingą. Lakštus sutepame panaudodami 2/3 kremo. Puse likusio kremo aptepame torto viršų ir kraštus. Likusį kremą panaudojame torto papuošimui.
- 5 Tortą pabarstome maltais riešutais, kakava ir vaniliniu cukrumi. Paruoštą tortą pusvalandžiui įdedame į šaldytuvą, kad atšaltų.



**Tešlai ir įdarui:**

6 kiaušiniai  
150 g cukraus  
150 g sviesto  
200 g ištirpdyto šokolado,  
skirto kepiniams  
3 v. š. su kaupu miltų

**Pertepimui:**

200 ml šalto pieno  
1 pakelis Dr. Oetker  
grietinės miltelių  
8 g Dr. Oetker vanilinio cukraus  
4 v. š. kiaušininio likerio

**Papuošimui:**

tarkuoto šokolado



## Damų tortas

- 1 Tešlos paruošimui rankiniu elektriniu plaktuvu kiaušinius plakame su cukrumi dubenėlyje apie 2 minutes. Nukėlę nuo viryklės plakame iki kremo konsistencijos. Sviestą išsukame iki putų ir į jį palaipsniui įmaišome kiaušinių putas bei ištirpintą šokoladą.
- 2 Pusę paruošto kremo atidedame kitam panaudojimui. Į kitą kremo pusę įmaišome išsijotus miltus. Tešlą supilame į išteptą ir miltais pabarstytą 26 cm skersmens torto formą ir išlyginame. Kepame įkaitintoje orkaitėje.

**Kepimo temperatūra:**

Elektrinė orkaitė: 190°C  
Konvekinė orkaitė: 170°C  
Dujinė orkaitė: 3-4 laipsnis

**Kepimo laikas:** apie 20 minučių

- 3 Iškeptą pagrindą atsargiai išverčiame ant servavimo padėklo ir leidžiame atvėsti. Atvėsus, ant korpuso uždėdame torto formos šonus, užtepame likusią šokoladinio kremo dalį ir išlyginame. Paliekame 2 valandom atšalti.
- 4 Pertepimui elektriniu rankiniu plaktuvu sausą grietinėlę, vanilinį cukrų ir kiaušininį likerį išplakame su 200 ml pieno iki standumo. Grietinėle aptepame torto viršų ir papuošiame tarkuotu šokoladu. Paruoštą tortą įdėdame 1 valandai į šaldytuvą, paskui atsargiai nuimame torto formos šonus ir patiekiamo.

**Tešlai:**

400 g miltų  
3 pilni arbatiniai šaukšteliai Dr. Oetker kepimo miltelių  
3 valgomieji šaukštai su kaupu kakavos  
160 g cukraus  
1/2 pakelio Dr. Oetker vanilinio cukraus  
Žiupsnelis druskos  
4 kiaušiniai  
200 ml aliejaus  
200 ml gazuoto vandens

**Papuošimui:**

Konservuoti persikai (masė be sirupo 500 g)  
3 valgomieji šaukštai konservuotų persikų sirupo

**Įdarui:**

500 ml grietinės  
1 pakelis Dr. Oetker cinamoninio cukraus  
1 arbatinis šaukštelis Dr. Oetker romo skonio aromato (arba 1 valgomas šaukštas romo)  
4 valgomieji šaukštai su kaupu cukraus miltelių  
2 pakeliai Dr. Oetker grietinės standiklio

**Pabarstymui:**

2 valgomieji šaukštai su kaupu kakavos

**Dar prireiks:**

Kepimo skardos (30x40 cm)  
Kiaurasamčio  
Kieto popieriaus šablonui

## Persikų pyragas su žvaigždutėmis

- 1 Tešlos paruošimui sumaišykite miltus su kepimo milteliais ir kakava bei išsijokite juos į dubenį. Pridėkite vanilinio cukraus, druskos, kiaušinių, aliejaus ir gazuoto vandens. Visą masę maišykite elektriniu maišytuvu nustatę rankinį režimą ir aukščiausią galingumą tol, kol tešla pasidarys vienalytė.
- 2 Supilkite tešlą į sviestu/aliejumi išteptą (30x40) skardą ir tolygiai paskirstykite. Įdėkite skardą į įkaitintą orkaitę ir kepkite.

**Kepimo temperatūra:**

Elektrinė orkaitė: 160°C

Dujinė orkaitė: 3 lygis

**Kepimo laikas:** 20 minučių

- 3 Nupilkite sirupą nuo konservuotų persikų. Atšalusią tešlą pašlakstykite konservuotų persikų sirupu. Supjaustykite persikus gabalėliais ir sudėkite ant iškeptos tešlos (lakšto).
- 4 Įdarui: nustatę rankinį režimą ir aukščiausią galingumą elektriniu maišytuvu išplakite grietinėlę, cinamoną, romo aromatą arba romą, cukraus miltelius, grietinės standiklį iki sutirštėjimo. Išplaktą masę išpilkite ant tešlos lakšto su persikais ir padėkite 1 valandai į šaldytuvą.
- 5 Iš kieto popieriaus išpjaukite žvaigžduotes ir kaip pavaizduota paveikslėlyje pabarstykite pyragą kakava ir supjaustykite griežinėliais.



**Pagrindui:**  
300 g šaldytos  
sluoksniuotos tešlos

**Įdarui:**  
1 pakelis Dr.Oetker  
vanilinio pudingo  
400 ml pieno  
50 g smulkaus cukraus  
1/3 pakelio Dr.Oetker vanilinio  
cukraus

**Užtepimui:**  
2 šaukštai abrikosų džemo  
1 šaukštas vandens

**Glajui:**  
100 g cukraus miltelių  
1 šaukštas vandens

## Napoleono pyragaičiai

1 Sluoksniuotą tešlą kambario temperatūroje atšildome. Paskui iškočiojame į 4 vienodas dalis taip, kad tilptų į skardą. Keletoje vietų subadome šakute, įdedame į orkaitę ir kepame.

**Kepimo temperatūra:**

Elektrinė orkaitė: viršutinis/apatinis kaitinimas  
apie 200-220°C (įkaitinta)

Konvekcinė orkaitė: apie 180-200°C (įkaitinta)

Dujinė orkaitė: 4 pakopa (įkaitinta)

**Kepimo laikas:** apie 10-12 min.

- 2 Iškeptus plokštinius atvėsiname.
- 3 Įdarui paruošiamo pudingą pagal instrukciją ant pakuotės - BET tik su 400 ml pieno ir vaniliniu cukrumi.
- 4 Vieną plokštainį padedame ant keturkampio torto padėklo, užtepame 1/3 kremo, uždedame antrą plokštainį, užtepame pusę likusio kremo, uždedame trečią plokštainį, kurį patepame likusiu kremu ir uždedame paskutinį plokštainį. Lengvai prispaudžiame.
- 5 Sumaišome abrikosų džemą su vandeniu ir puode užviriname. Tuo mišiniu patepame pyrago paviršių ir paliekame apdžiūti.
- 6 Iš cukraus pudros ir vandens sumaišome tirštą glajų ir juo patepame pyrago paviršių. Glajui leidžiame sustingti.

**Patarimas:**

Sluoksniuotos tešlos lapus prieš kepat trumpam paliekame pagulėti, tada geriau laiko formą. Jei norime ryškesnio vaisių skonio, ruošiant pudingą dalį pieno pakeičiame vaisių sultimis.



**Paruošimo laikas:**  
25-35 minutės

**Tešlai:**

200 g skysto medaus  
250 g cukraus miltelių  
½ pakelio Dr.Oetker vanilinio  
cukraus  
125 g sviesto arba margarino  
2 kiaušiniai  
4-5 šaukštai pieno  
400 g pusiau rupių miltų  
2 šaukštai kakavos  
½ pakelio Dr.Oetker  
kepimo miltelių  
1 pakelis Dr.Oetker šokoladinio  
pudingo  
375 g smulkintų lazdyno riešutų

**Glaistui:**

200 g cukraus miltelių  
1 šaukštas romo  
3 šaukštai karšto pieno



## Šokoladinės-riešutinės dovanėlės

- 1 Didesniame puode pamažu pašildome ir ištirpiname medų, cukrų, sviestą arba margariną ir leidžiame atvėsti. Į atvėsintą masę palaipsniui įmaišome kiaušinį ir pieną. Miltus sumaišome su kakava, kepimo milteliais meduoliams, pudingu ir dalimis plaktuvu (vidutiniu greičiu) įplakame į atvėsintą masę. Galiausiai įmaišome susmulkintus riešutus. Jei tešla per daug kieta - įdedame 1 šaukštą pieno.
- 2 Tešlą sudedame į aukštesnę išteptą ir pabarstytą skardą (apie 30x40 cm), o prieš keptant patepame vandeniu. Pašauname kepti.

**Kepimo temperatūra:**

Elektrinė orkaitė: 180° C (įkaitinta prieš keptant)  
Konvekinė orkaitė: 160° C (įkaitinta prieš keptant)  
Dujinė orkaitė: 2-3 pakopa (įkaitinta prieš keptant)

**Kepimo laikas:** 35-45 minutės

- 3 Glaisto paruošimas:  
Glaistui išmaišome cukraus miltelius su romu ir pienu į tirštą takią masę.
- 4 Dar šiltą pyragą padengiame glaistu ir leidžiame atvėsti. Tada supjaustome 3x6 cm dydžio gabalėliais.



## Migdolų keksas su įdaru

- 1 Sviestą su cukraus milteliais ir vaniliniu cukrumi išsukame iki putų. Palaipsniui įmušame kiaušinius, trynius ir įpilame romą. Sumaišome miltus, pudingą bei kepimo miltelius ir pakaitom su pienu įmaišome į kiaušinių putas.
- 2 Ketvirtadalį tešlos išpilame į didelę keksą formą, išteptą riebalais ir pabarstytą rupiais miltais. Per visą tešlą mentele padarome griovelį.
- 3 Įdaro paruošimas:  
Baltymus suplakame iki sniego, palaipsniui dedame cukrų ir išplakame iki standžių putų. Lengvai įmaišome romą, migdolus ir šokoladą. Pusę įdaro sudedame į griovelį tešloje, o paviršius išlyginame. Supilame nepilną pusę likusios tešlos ir vėl padarome griovelį. Ant jo užpilame likusią įdaro pusę ir išlyginame. Uždengiame likusia tešla, išlyginame ir pašauname kepti.

**Kepimo temperatūra:**

Elektrinė orkaitė: 180 °C (iš anksto įkaitinti)  
Dujinė orkaitė: 3 laipsnis (iš anksto įkaitinti)  
Konvekinė orkaitė: 160 °C (iš anksto įkaitinti)

**Kepimo laikas:** 60-65 min.

- 4 Iškepus, keksą paliekame apie 15 min. atvėsti formoje, paskui išverčiame. Leidžiame visiškai atušti.
- 5 Glajų ištirpiname pagal instrukciją ir juo apliejame keksą. Ant dar šilto glajaus užbarstome paskrudintus migdolus. Glajui atvėsus, galime patiekti.

**Paruošimo laikas:**  
20- 30 min.

**Tešlai:**

250 g minkšto sviesto  
150 g cukraus miltelių  
½ pakelio Dr.Oetker vanilinio  
cukraus  
2 kiaušiniai  
3 tryniai  
1 v. š.romo  
300 g miltų  
1 pakelis Dr.Oetker vanilinio  
pudingas  
1 a. š. Dr.Oetker kepimo miltelių  
125 ml pieno

**Įdarui:**

3 baltymai  
100 g cukraus miltelių  
1 v. š.romo  
200 g tarkuotų migdolų  
50 g tarkuoto kartaus šokolado

**Papuošimui:**

1 pakelis Dr.Oetker tamsaus glajaus  
truputis skrudintų kapotų migdolų

