

Biskvitas su panakota ir uogomis

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta biskvitus

10 porcijos



Vidutinio sudėtingumo

iki 30 Min.



Sudėtis:

Tešlai reikės:

- 4 vnt. kiaušinių (L)
- 120 g cukraus
- 1 a.š. Dr. Oetker vanilinio cukraus
- 1 žiupsnelis druskos
- 150 g kvietinių miltų
- 0,5 a.š. Dr. Oetker kepimo miltelių
- 2 - 3 g kakavos

Įdarui reikės:

- 700 ml pieno
- 400 ml grietinės (35 proc.)
- 150 g cukraus
- 150 g gervuogių ir aviečių
- 3 pakelių Dr. Oetker mišinio desertui "Panna Cotta"

1 Tešlos paruošimas:

Kiaušinius išplakite su druska, cukrumi ir vaniliniu cukrumi iki standžių putų. Įsijokite į juos miltus, kepimo miltelius bei kakavą ir gerai išmaišykite.

2 Kepimas:

Tešlą supilkite į kepimo popieriumi išklotą skardą (35x35 cm). Kepkite 180 °C orkaitėje maždaug 15 min. Palikite kepinį atvėsti.

3 Įdaro gamyba:

Įdarui sumaišykite panakotos mišinį su cukrumi ir 200 ml pieno. Likusį pieną ir grietinėlę užvirkite nedideliame puode ir tada įmaišykite paruoštą mišinį. Maišant pavirkite 1 min., kol cukrus ištirps. Tada nukelkite nuo viryklės ir palikite atvėsti.

4 Paskutiniai žingsniai:

Kepinį perpjaukite pusiau. Vieną jo dalį įklokite į kepimo popieriumi išklotą nedidelę skardą, užtepkite pradėjusią stingti panakotą ant kepinio, suberkite į gervuoges. Ant viršaus užklokite likusią kepinio pusę, lengvai prispauskite prie panakotos sluoksnio (ant viršaus galima uždėti medinę lentelę).



Dr. Oetker Lietuva

5 Šaldymas:

Padėkite skardą į šaldiklį 2-3 val. ir tada pyragą ragaukite.

