

Dr. Oetker keksas su širdėle

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta keksus

8 porcijos



Vidutinio sudėtingumo

iki 120 Min.



Sudėtis:

Širdelės tešlai:

- 3 vnt. kiaušinių
- 150 g cukraus
- 100 ml aliejaus
- 1 pakuotė Dr. Oetker raudonos spalvos maistinių dažų
- 2 a.š. Dr. Oetker kepimo miltelių

Kekso tešlai:

- 4 vnt. kiaušinių
- 220 g miltų
- 2 a.š. Dr. Oetker kepimo miltelių

Papuošimui:

- 1 pakuotė Dr. Oetker baltojo šokolado skonio glajaus
- 1 pakuotė Dr. Oetker rožinio glajaus
- 1 pakuotė Dr. Oetker pabarstukų

1 Širdelės tešlos paruošimo būdas:

Į dubenį įmušame kiaušinius, beriame cukrų ir viską gerai išmaišome rankomis arba plaktuvu. Tada pilame aliejų, maistinius dažus, kepimo miltelius, miltus ir viską gerai išmaišome iki vientisos masės. Paruoštą masę dedame į kepimo formą (prieš tai ją išklorkite kepimo popieriumi, jei reikia). Kepame apie 45 minutes iki 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje.

Iškepusį raudonos spalvos keksą pjaustome lygiomis dalimis, o tada kiekvienoje riekelėje formuojame širdėles.

2 Kekso tešlos:

Į dubenį įmušame kiaušinius, beriame miltus, kepimo miltelius ir viską gerai išmaišome iki vientisos masės. Paimame kepimo popieriumi išklotą skardą ir dedame dalį kekso tešlos. Tada paimame širdies formos riekėles ir dedame jas viena šalia kitos per visą kepimo formą. Likusias tuščias kepimo formos vietas bei viršį užpildome kekso tešla, išlyginame kekso paviršių. Paruoštą keksą kepame apie 60 minučių iki 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje.



3 Dekoravimas:

Glajaus pakuotes panardiname į karštą vandenį ir palaukiame kol glajus suminkštės. Iškepęsį keksą išimame iš kepimo formos, dekoruojame pasirinktais glajais ir pabarstukais.
Skanaus!

