



Dr. Oetker žiemos švenčių keksas

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta keksus!

10 porcijų  Vidutinio sudėtingumo  iki 90 Min.



Sudėtis:

Tešlai reikės:

220 g sviesto (kambario temperatūros)
200 g cukraus
4 vnt. kiaušinių
1 žiupsnelis druskos
1 a.š. Dr. Oetker vanilinio cukraus
220 g kvietinių miltų
1 a.š. Dr. Oetker kepimo miltelių
1 citrinos arba apelsino plonai nutarkuotos žievelės

Dekoravimui reikės:

2 pakelių Dr. Oetker baltojo šokolado glajaus (arba juodojo šokolado glajaus)
1 pak. Dr. Oetker pabarstukų
1 stkl. spanguolių ir bruknių šalavijų lapelių

1 Paruošimas:

Sviestą, cukrų, vanilinį cukrų bei druską išplakite iki purumo, tada įmaišykite labai plonai nutarkuotą citrinos žievelę. Į šią masę po vieną įplakite kiaušinius. Po to įsijokite miltus ir kepimo miltelius, gerai išmaišykite.

2 Supilkite tešlą į vieną didelę ar dvi mažesnes kepimo formas ir 170-180 °C orkaitėje kepkite apie 50 min. Pyragas bus iškepęs, kai įsmeigtą į jį medinį iešmelį ištrauksite švarų.

3 Kepinius atvėsinkite ir apliekite glajumi. Jį lengvai paruošite pagal instrukciją ant pakuotės. Ant glajaus suberkite uogas ir pabarstukus, dekoruokite šalavijų lapeliais.

Patarimai ir gudrybės

- Įmaišykite į tešlą du šaukštus nesaldintos kakavos, ir turėsite kito labai gardaus skonio keksą.
- Keksams dekoruoti galima naudoti ir "Dr.Oetker" baltą arba rausvą glajų.
- Uogas ant keksų galima pabarstyti miltelinu cukrumi.