

Gaivus pyragas su rabarbarais

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta pyragus

8 porcijos



Lengvai paruošiamas

iki 60 Min.



Sudėtis:

Tešlai reikės:

190 g miltų
65 g cukraus
1,5 a.š. druskos
170 g sviesto
2 vnt. kiaušinių trynių
1 a.š. Dr. Oetker Madagaskaro
Burbono vanilės pasta su vanilės
grūdėliais

Įdarui reikės:

300 g Rabarbarų (nuplautų)
250 g cukraus
4 vnt. kiaušinių
3 v.š. citrinos sulčių
4 v.š. kvietinių miltų
1 a.š. Apelsinų žievelių nutarkuotų
1 a.š. Dr. Oetker Madagaskaro
Burbono vanilės pasta su vanilės
grūdėliais
1,5 a.š. druskos
1 šaukšto miltelinio cukraus

- 1 Tešlai dubenyje sumaišykite miltus, cukrų ir druską, sudėkite sviestą bei vanilės pastą ir paruoškite trupinių konsistencijos masę. Į ją įmaišykite trynius, tada tolygiai paskleiskite tešlą kepimo popieriumi išklotoje 23x23 cm skardoje.
- 2 Delnu ar šaukštu prispauskite tešlą prie dugno. Pašaukite skardą į 180 °C orkaitę ir kepkite apie 25 min. Tada iš orkaitės ištraukite. Įdarui keletą rabarbarų stiebų pasilikite, o kitus susmulkinkite ir sudėkite į nedidelį puodą su 200 g cukraus.
- 3 Įpilkite 1-2 šaukštus vandens. Kaitinkite ant nesmarkios kaitros, kol puode atsiras daugiau skysčio. Tada karštį padidinkite iki vidutinio ir 10-15 min. kaitinkite, kol rabarbarai suminkštės.
- 4 Nukelkite juos nuo viryklės ataušti. Po to šiuos rabarbarus, kiaušinius, likusį cukrų, citrinų sultis, miltus, apelsinų žievelę, vanilės pastą ir druską sutrinkite iki vientisos konsistencijos.
- 5 Jos tirštumas primins grietinę. Supilkite šią masę ant kepinio skardoje. Ant viršaus sudėkite išilgai juostelėmis supjaustytus likusius rabarbarų stiebus. Kepkite 180 °C orkaitėje apie 30-35 min. Iškeptą pyragą apiberkite miltelinio cukrumi.



Dr. Oetker Lietuva

Patarimai ir gudrybės

- Rabarbarus pyragui galima pjaustyti ne juostelėmis, o griežinėliais.

