

Miltinis mišinys „Mano pyragas“ su kokosu ir šokoladu

1 vienetas



Vidutinio sudėtingumo

iki 90 Min.

**Sudėtis:****Jums reikės:**

1 pakuotė Dr. Oetker miltinio mišinio „Mano pyragas“ su kokosu ir šokoladu
Šioje pakuotėje yra:
322 g mišinio tešlai paruošti
80 g mišinio kokosinei masei paruošti
60 g kokosų drožlių

Tešlai:

2 vnt. kiaušinių
2 kiaušinių trynių
100 g sviesto (arba margarino)
100 ml pieno (apie 10 šaukštų)

Masei:

2 vnt. kiaušinių baltymų

1 Šokoladinės tešlos:

Kepimo formą išklorkite kepimo popieriumi arba patepkite riebalais ir pabarstykite miltais. Pyrago mišinį išpilkite į dubenį, įmuškite kiaušinius, sudėkite trynius, minkštą sviestą ir supilkite pieną (visos sudedamosios dalys turi būti kambario temperatūros). Viską plakite greičiausiu režimu apie 2 min., iki vientisos konsistencijos. Tešlą dėkite į kepimo formą.

2 Kokosinės masės:

Baltymus išplakite plaktuvu iki standžių putų (dubuo turi būti sausas). Plakimo pabaigoje supilkite kokosinės masės mišinį, trumpai išplakite, kad išsimašytų visos sudedamosios dalys. Tada įpilkite kokosų drožles ir viską švelniai išmaišykite šaukštu. Šokoladinėje tešloje šaukštu padarykite 2 cm gylio duobutę per visą tešlos ilgį, į ją atsargiai supilkite paruoštą kokosinę masę ir švelniai prispauskite. Neišlyginkite iki tešlos lygio.

3 Kepimas:

Įdėkite į įkaitintą orkaitę ir kepkite ant viduriniųjų grotelių 65–70 min. 175 °C temperatūroje (nejunkite šilumos cirkuliacijos funkcijos).

PASTABA: maždaug po 30 min. tešlą uždenkite kepimo popieriumi arba lapu.



Dr. Oetker Lietuva

Iškepusį ir atvėsusį pyragą galite papuošti cukraus pudra.



© Dr. Oetker Lietuva · Kernavės g. 88-139, Vilnius · www.oetker.lt
E-Paštas: oetker@oetker.lt Tel. (8-5) 2104385