

# MINI desertas su kiviais

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta kivių

8 porcijos



Lengvai paruošiamas

iki 35 Min.



## Sudėtis:

### Papildomai reikės:

Formelių be dugno

### Pagrindui:

120 g sviestinių kakavinių sausainių

2 v.š. romo

70 g sviesto (minkšto)

### Kremui:

5 kivių

700 g jogurto

100 g cukraus pudros

1 pak. Dr. Oetker vanilinio cukraus

1 pak. Dr. Oetker želatinos

100 ml vandens

- 1 Pyragaičio pagrindui kočėlu sugrūskite sausainius. Susmulkintą masę suberkite į dubenį ir apšlakstykite romu. Įdėkite sviestą ir rankomis suminkykite iki vientisos masės.
- 2 Ant padėklo išdėliokite formeles ir jas pripildykite paruošta mase ją šaukšteliu paspaudžiant.
- 3 Jeigu neturite formelių, galite panaudoti dubenėlius, kuriuos išklokite maistine plėvele taip, kad ji išlįstų už dubenėlių krašto. Pyragaičio pagrindo masę išdalinkite į dubenėlius ir šaukšteliu pagrindą prispauskite prie dugno.
- 4 Įdarui nulupkite kivių ir supjaustykite 1 cm storio griežinėliais. Griežinėlius perpjaukite ir išklokite jais formelių arba dubenėlių sieneles. Atskirame dubenyje išmaišykite jogurtą su cukrumi ir vaniliniu cukrumi. Kitame dubenėlyje pagal pakuotėje nurodytą instrukciją išbrinkinkite želatiną ir iš karto įmaišykite į jogurto mišinį. Įdarą atsargiai supilkite į formeles arba dubenėlius taip, kad apsemtų kivio griežinėlius. Formeles arba dubenėlius mažiausiai 2 valandoms pastatykite į šaldytuvą, kol sustings. Po to, paėmę už maistinės plėvelės kraštų, išimkite pyragaičius iš formelių ir išdėliokite ant padėklo. Paviršių papuoškite kivio gabaliukais.