

Minkštas meduolis ir trys jo dekoravimo būdai

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta meduolius

1 vienetas



Lengvai paruošiamas

iki 60 Min.



Sudėtis:

Tešlai reikės:

- 400 g medaus (skysto)
- 2 a.š. prieskonių mišinio meduoliui
- 1 žiupsnelis druskos
- 5 vnt. kiaušinių
- 180 g cukranendrių cukraus
- 250 g grietinės
- 50 g sviesto (tirpinto)
- 1 a.š. Dr. Oetker maistinės sodos
- 0,5 kg kvietinių miltų

Dekoravimui reikės:

- 2 pakelių Dr. Oetker balto glajaus
- 1 pak. Dr. Oetker baltojo šokolado glajaus
- 1 pak. "Dr. Oetker" pabarstukų žirnelių rinkinio
- 2 šaukštų maltinio cukraus spanguolių ir jų šakelių, šalavijų lapelių (poros saujų)

- 1 Medų pakaitinkite su prieskoniais bei druska ir palikite atvėsti.
- 2 Kiaušinius su cukrumi išplakite iki standžių putų. Tada įmaišykite medų, grietinę, sviestą, įsijokite miltus su soda. Viską gerai išplakite, supilkite į vieną didelę arba dvi ar tris mažas formas. Pašaukite į 160-180 °C orkaitę ir kepkite 40-50 min. arba kol į tešlą įsmeigę medinį iešmelį ištrauksite jį švarų.
- 3 Atvėsusį meduolį išimkite iš formos. Dekoravimui balto arba baltojo šokolado glajaus pakuotę pakaitinkite karštame vandenyje, užtepkite glajų ant kepinio, papuoškite žalumynais, uogomis bei pabarstukais.

Patarimai ir gudrybės

- Kaip pasigaminti prieskonių mišinio meduoliams? Reikės sumaišyti šiuos maltus ingredientus: 30 g cinamono, 30 g kvapiųjų pipirų, 20 g gvazdikėlių, 5 g kardamono, 5 g žvaigždanyžių, 5 g muskatų, 10 g imbiero bei 1 apelsino plonai nutarkuotos žievelės
- Jeigu medus susikristalizavę, pakaitinkite dubenėlyje ant silpnos ugnies – bus skystas.
- Į meduolių tešlą galima įberti riešutų, džiovintų uogų bei vaisių gabaliukų.