




Obuolių pyragas

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta obuolius

6 - 8 porcijų    Vidutinio sudėtingumo iki 20 Min.



Sudėtis:

Reikės:

- 6 - 8 vienetų obuolių (nuplautų)
- 1 v.š. romo (arba brendžio)
- 1 vnt. citrinos (citrinų sulčių)
- 1 v.š. rudojo cukraus
- 80 g miltų
- 1 a.š. Dr. Oetker kepimo miltelių
- 1 žiupsnelis druskos
- 50 g sviesto
- 2 vnt. kiaušinių
- 75 g cukraus
- 1 a.š. Dr. Oetker vanilinio cukraus (arba 1/2 šaukštelio vanilės aromato)
- 1 a.š. miltelinis cukrus
- 1 vnt. Dr. Oetker vanilinis padažas
- 250 - 300 ml pieno

1 Gaminimas:

Pusę obuolių supjaustykite kubeliais, sudėkite į dubenį, užpilkite romu, citrinos sultimis, užberkite rudoju cukrumi ir išmaišykite.

2 Dubenyje išmaišykite miltus, kepimo miltelius bei druską, supilkite ištirpintą ir atvėsintą sviestą, įmaišykite iki putų su cukrumi išplaktus kiaušinius bei vanilinį cukrų arba vanilės aromatą ir viską gerai išplakite. Tuomet į tešlą įmaišykite kubeliais supjaustytus obuolius. Supilkite tešlą į kepimo popieriumi išklotą 23 cm skersmens skardą.

3 Likusius obuolius supjaustykite plonais griežinėliais, kiekvieną jų suvilgykite likusiame romo, cukraus bei citrinų sulčių sirupe ir uždėkite ant tešlos skardoje. Kepkite 160-180 °C orkaitėje apytikriai 1 val. - 1 val.15 min. Jei pyrago paviršius rudoja per greitai, pridengkite jį folija. Iškeptą ir atvėsintą pyragą apiberkite miltelinio cukrumi.

4 Padažui gerai išmaišykite "Dr Oetker" vanilinio padažo pakuotės turinį su pienu. Nepagaminkite padažo anksčiau - norėsis suragauti jį vieną!



Patarimai ir gudrybės

- Pyragas atrodys gražiau, jei obuoliai bus raudoni – tada griežinėliai turės rausvą briauną.
- Kad obuoliai kepdami neruduotų, juos kartas nuo karto patepkite ištirpintu sviestu.

