

Pyragas su pudingu, uogomis ir želė

Pyragas su vaniliniu pudingu, mėlynėmis ir citrinų skonio želė

30 - 35 porcijos



Vidutinio sudėtingumo

iki 40 Min.



Sudėtis:

Tešlai:

175 g sviesto (minkšto)
150 g cukraus
0,5 pak. Dr. Oetker vanilinio cukraus
4 vnt. kiaušinių
50 g bulvių miltų
200 g miltų
2 a.š. Dr. Oetker kepimo miltelių

Pudingo masei:

1000 ml pieno
3 pakelių Dr. Oetker vanilės skonio pudingo
150 g cukraus
250 ml Dr. Oetker grietinės standiklio (30% riebumo)

Želė sluoksniui:

1000 g mėlynių
700 ml vandens (verdančio)
2 pak. Dr. Oetker citrinų skonio želė

1 Paruošimo būdas:

Sumaišykite sviestą su cukrumi ir vaniliniu cukrumi. Tuomet įmuškite po vieną kiaušinį. Miltus sumaišykite su kepimo milteliais ir supilkite į kiaušinių masę. Viską gerai išmaišykite iki vientisos masės. Didesnę kepimo skardą su orkaitės matmenimis ištepkite sviestu ir apibarstykite miltais, tuomet supilkite į ją tešlą ir tolygiai išlyginkite šaukštu.

2 Kepimas:

Paruoštą tešlą dėkite į orkaitę ir kepkite iki šviesiai auksinės spalvos.
Dujinė orkaitė: 175 °C
Elektrinė orkaitė: 175 °C
Kepimo laikas: 25 min.

3 Pudingo sluoksnis:

Į dubenį supilkite pusę litro pieno, supilkite pudingą, cukrų ir gerai išmaišykite. Užvirkite likusį pieną ir grietinėlę, tuomet supilkite pudingo mišinį. Viską maišykite ant silpnos kaitros iki pudingo kreminės konsistencijos. Paruoštą pudingą supilkite ant tešlos ir tolygiai išlyginkite.



④ Želė sluoksnis:

Nuplaukite ir nusausinkite mėlynės, sudėkite ant pudingo sluoksnio. Želė ištirpinkite verdančiame vandenyje, leiskite atvėsti. Kai želė pradės stingti, užpilkite ją ant uogų. Įdėkite į šaldytuvą, kad atvėstų ir sustingtų.

