

# Sūrio pyragas su avietėmis

Gardus desertas pasaldinti dieną!

12 porcijų



Lengvai paruošiamas



iki 90 Min.



## Sudėtis:

### Reikės:

- 100 g nesūdyto sviesto, minkšto
- 200 g Biscoff Lotus sausainių
- 600 g kreminio sūrio
- 250 g maskarponės
- 150 g plakamos grietinėlės
- 200 g cukraus
- 10 g kvietinių miltų
- 30 g Taylor & Colledge ekologiško vanilės ekstrakto
- 3 vnt. kiaušinių
- 250 g aviečių
- 1 a.š. cukraus

## 1.

Pirmiausia, įkaitinkite orkaitę iki 180°C/160°C/dujinės orkaitės 4 padala. Kad išvengtumėte įplyšimų pyrago paviršiuje, į orkaitę įstatykite dubenį su vandeniu. Į maždaug 25 cm skersmens atsegamą kepimo formą įklokite kepimo popierių.

## 2.

Sausainius sudėkite į virtuvinį kombainą ir sutrinkite iki vidutinio dydžio trupinių. Jei neturite kombaino, sausainius galite sudėti į maišelį ir sutrinti juos kočėlu. Būkite atsargūs, kad maišelis nesuplyštų. Išstipinkite sviestą.

## 3.

Sudėkite sausainių trupinius ir sviestą į dubenį ir gerai išmaišykite iki vientisos masės. Tuomet masę sukrėskite į iš anksto paruoštą kepimo formą ir suspauskite. Patarimas: naudokite valgomąjį šaukštą, kad suformuotumėte tolygų pagrindo paviršių.

## 4.

Dideliame dubenyje iki vientisos ir kreminės konsistencijos sumaišykite kreminį sūrį, maskarponę ir plakamąją grietinėlę. Sudėkite cukrų, miltus, Taylor & Colledge ekologiškos vanilės ekstraktą ir maišykite, kol gerai išsimaišys.

- 5 5.:  
Po vieną įmuškite kiaušinius ir maišykite, kol masė taps vientisa.
- 6 6.:  
Masę supilkite ant paruošto sausainių pagrindo. Kepkite apie 60 minučių, kol pyrago kraštai paruduos. Išjunkite orkaitę ir dar 30 minčių palikite pyragą orkaitėje su truputį pravertomis durelėmis. Taip išvengsite pyrago paviršiaus įplyšimų. Kad orkaitės durelės laikytųsi truputį pravertos, galite panaudoti medinį šaukštą ar puodo laikiklius.
- 7 7.:  
Po to pyragą ištraukite iš orkaitės ir palikite iki galo atvėsti ant grotelių.
- 8 8.:  
Prieš patiekiant pyragą, paruoškite aviečių glajų. Pusę aviečių sudėkite į mažą puodą, suberkite cukrų ir leiskite 3 minutes pavirti, kol avietės pradės leistis. Pertrinkite avietes per sietelį, kad atskirtumėte sėklas.
- 9 9.:  
Peiliu apipjaukite pyrago kraštus ir pyragą atsargiai perkelkite ant serviravimo lėkštės. Ant pyrago viršaus supilkite aviečių glajų.
- 10 10.:  
Galiausiai ant pyrago vidurio sudėliokite likusias avietes ir jūs jau būsite pasiruošę patiekti savo gardų pyragą!