

Šventinis aguonų keksas

Aguonų keksas su džiovintais vaisiais ir riešutais

12 porcijų



Vidutinio sudėtingumo

iki 30 Min.



Sudėtis:

Keksui:

150 g sviesto (minkšto)
200 g cukraus
4 vnt. kiaušinių
200 g miltų
2 a.š. Dr. Oetker kepimo miltelių
100 g aguonų
20 g kviečių sėlenų
džiovintų vaisių ir riešutų

Papuošimui:

300 ml pieno
1 pak. Dr. Oetker vanilinio kremo tortui
1 pak. Dr. Oetker baltojo šokolado skonio glajaus
1 pak. Dr. Oetker auksinių ir juodų pabarstukų rinkinio

1 Keksas:

Į dubenį sudėti sviestą ir suberti cukrų. Viską plakti ir tuo pat metu sudėti kiaušinius. Į vientisą masę sudėti miltus, kepimo miltelius, aguonas, sėlenas, džiovintus vaisius ir viską gerai išmaišyti.

Į kepimo skardą sudėti paruoštą masę. Kepkite iki 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 50 minučių. Pyragui iškepus jį ištraukti ir leisti atvėsti.

2 Papuošimo:

Į karštą vandenį įdėti Dr. Oetker baltojo šokolado glajaus pakuotę ir leisti jai suminkštėti. Glajui suminkštėjus dekoruoti pyragą.

Į aukštą indą įpilti 300 ml pieno. Supilti pakelio turinį į pieną ir plakti apie 3 minutes. Tada kremą sudėti į konditerinę rankovę ir dekoruoti kremines eglutes.

Galiausiai pyragą apibarstyti Dr. Oetker šventiniais pabarstukais. Skanaus!