

Šventinis aguonų pyragas

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta pyragus

10 porcijų



Vidutinio sudėtingumo

iki 105 Min.



Sudėtis:

Reikės:

- 300 g aguonų
- 250 g sviesto
- 1 žiupsnelis druskos
- 150 g cukraus
- 1 a.š. Dr. Oetker vanilinio cukraus
- 8 vnt. kiaušinių
- 6 v.š. manų kruopų
- 1 a.š. Dr. Oetker kepimo miltelių
- 600 g obuoliai (kietų)
- 200 ml grietinėlės (35 proc.)
- Dr. Oetker grietinėlės standiklio
- 2 v.š. cukraus
- 1 v.š. kakavos
- 1 pak. Dr. Oetker pabarstukų

- 1 Aguonas užpilkite verdančiu vandeniu ir palikite 30 min. išbrinkti.
- 2 Kambario temperatūros sviestą iki purios masės išplakite su druska, cukrumi ir "Dr.Oetker" vaniliniu cukrumi. Po vieną įmaišykite atskirtus kiaušinių trynius.
- 3 Aguonas nukoškite sutrinkite elektriniu trintuvu ir su manų kruopomis bei "Dr.Oetker" kepimo milteliais įmaišykite į sviesto ir trynių masę. Po jų įmaišykite nuluptus ir sutarkuotus obuolius.
- 4 Baltymus išplakite iki putų, sudėkite į tešlą ir lengvai pamaišykite, iki masė taps vientisa ir puri.
- 5 23 cm formą iškllokite kepimo popieriumi, sukrėskite tešlą ir kepkite 160 °C orkaitėje maždaug 1 valandą ir 15 minučių. Iškeptą pyragą atvėsinkite.
- 6 Grietinėlę išplakite su cukrumi ir "Dr.Oetker" grietinėlės standikliu, užtepkite ant atvėsusio kepinio ir apiberkite kakava bei "Dr.Oetker" pabarstukais.



Patarimai ir gudrybės

- Kepiniui galima naudoti ir kiaušes. Tinkamiausios - sunokusios, tvirtu minkštimu.
- Tinkamiausios - sunokusios, tvirtu minkštimu.
- Kepinį vietoj plaktos grietinėlės galima dekoruoti tirpintu šokoladu.

