

# Vanilinis pyragas su kriaušėmis

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta pyragus

12 porcijų



Vidutinio sudėtingumo

iki 40 Min.



## Sudėtis:

### Pyragui:

175 g sviesto (minkšto)  
100 g cukraus  
3 vnt. kiaušinių  
0 g miltų  
0,5 a.š. Dr. Oetker kepimo miltelių  
1 vnt. vanilinių lazdelių

### Įdarui:

7 vnt. kriaušių  
1 l vandens  
100 g cukraus  
1 vnt. cinamono lazdelių

### Papuošimui:

2 v.š. cukraus pudros

## 1 Kriaušių paruošimas:

Nuplaukite ir nulupkite kriaušes, palikdami kotelius. Užkaiskite vandenį, suberkite cukrų, sudėkite lazdeles. Kriaušes sudėkite į verdantį vandenį ir virkite apie 10 minučių. Kriaušės turi būti minkštos, bet neišvirusios. Išimkite jas iš vandens ir nusausinkite ant popierinių rankšluosčių.

## 2 Tešlos paruošimas:

Į dubenį sudėkite visus pyrago ingredientus (sviestą, cukrų, kiaušinius, miltus, kepimo miltelius ir vanilinės lazdelės žievę) ir išmaišykite rankomis arba maišytuvu iki vientisos masės. Ištepkite paruoštą kepimo formą sviestu, pabarstykite šaukšteliu miltų ir tolygiai paskirstykite ant dugno. Gautą tešlos masę sudėkite į kepimo formą, tolygiai paskirstykite ir sudėkite nesmultintas apvirtas kriaušes koteliais į viršų. Kepkite 170 ° C įkaitintoje orkaitėje maždaug 40 min. Iškeptą ir atvėsusį pyragą apibarstykite cukraus pudra.