


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. Užkaiškite 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 žievelę) 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.