

Varškės tinginys su vaisiais ir uogomis

Jūsų šventiniam, kalėdiniam stalui!

6 - 7 porcijos



Lengvai paruošiamas

iki 20 Min.



Sudėtis:

Reikės:

- 350 g varškės 9 proc.
- 170 g sviesto
- 170 g kondensuoto pieno
- 2 a.š. „Dr.Oetker“ Madagaskaro Burbono vanilės ekstrakto su sėklomis
- 300 g sausainių
- 100 g riešutų (graikinių, karijų, migdolų)
- 100 g papajų cukrintinių
- 80 g ananasų cukrintinių
- 80 g spanguolių
- 1 šaukšto „Dr.Oetker“ pabarstukų

- 1.:**
Dideliame dubenyje išplakite varškę, kambario temperatūros sviestą, kondensuotą pieną ir vanilės ekstraktą.
- 2.:**
Į varškės masę įmaišykite susmulkintus sausainius, riešutus, cukrintinius ir spanguoles. Viską išmaišykite ir sudėkite į formą.
- 3.:**
Padėkite formą į šaldytuvą 5-6 val.
- 4.:**
Pamerkite formą keletą minučių į karštą vandenį iki skardos kraštų ir tada tinginį išverskite į lėkštę.
- 5.:**
Tinginį galima sudėti ir į kitokią - atsegamą kepinų formą, iš jos bus paprasčiau išimti sustingusį desertą.



6 6.:

Dekoruokite tinginį pabarstukais ir ragaukite.

Patarimai ir gudrybės

- Tinginiui gardinti tinka džiovintos spanguolės, vyšnios, slyvos, cukruotas imbieras.
- Sausainius desertui galima naudoti kelių rūšių, pavyzdžiui, vanilinius ir kakavinius. Taip pat tinka imbieriniai sausainiai.

