Time to get your Christmas recipe ideas set. I‘m here to hep with some classic sexy desserts. Buckle up.

. . .

Iki Kalėdų liko vos mėnuo, todėl metas tepti slides, t.y. repetuoti išrinktuosius desertus, kad per šventes virtuvėje pilvą kutentų ne nerimas, o Kalėdinis džiaugsmas. Šiemet prisijungiau prie @malsena\_receptu\_idejos kepimo akademijos tam, kad parodyčiau kaip klasikinius desertų perliukus paprastai pasigaminti namuose gali ir Tu.

Pirmasis į eterį keliauja apverstas prancūziškas pyragas Tarte Tatin. Įprastai kepamas su obuoliais, bet aš dėl įvairovės rinkausi kriaušes. Labai rekomenduoju šį pyragą patiekti ne su ledais, o šaukštu riebios grietinės – taip, kaip darytų prancūzai. Žavingai lėkštėje suskambės šviežias citrininis čiobrelis. Jei rasi, būtinai panaudok ir jį.

200 g @malsena\_receptu\_idejos Speltų kviečių miltų sumaišyk su džiupsniu druskos. Įmaišyk 110 g šalto sviesto. Rankomis iš masės formuok stambius trupinius. Įpilk kelis šaukštus ledinio vandens, įmaišyk ir suspausk rankomis. Jei tešla sukimba, formuok rutulį. Jei ne, įpilk dar šaukštą vandens, kad tešla lengvai suliptų. Uždenk, dėk į šaldytuvą. Kriaušes nulupk, išimk sėklas ir kotelius. Dvi kriaušes perpjauk į ketvirčius, o vieną supjaustyk šiek tiek plonesnėmis riekelėmis.

Orkaitei tinkamoje keptuvėje ištirpdyk 50 g sviesto. Supilk 100 g cukraus. Kaitink ant žemesnės ugnies kol pradės tirpti į karamelę. Jokiu būdu nemaišyk, verčiau retkarčiais keptuvę švelniai pavartyk kol cukrus pilnai ištirps. Stebėk, kad nesudegtų. Karamelė neturėtų būti labai tamsi. Jei karamelė pradeda tvirtėti, nesijaudink. Sudėk kriaušęs į keptuvę – iš jų išsiskyrusios sultys pamažu ją vėl ištirpdys (gali kriaušes pavartyti). Apšlakstyk vanilės ekstraktu ir sudėk cinamono lazdeles. Pakaitink kelias min. prieš uždengiant tešla.

Tešlą iškočiok į keptuvės dydžio apskritimą. Uždenk ja kriaušes. Užlenk kraštelius į vidų, tešlą subadyk šakute. Pašauk į 180 C orkaitę 30 min.

Išimk iš orkaitės, palik šiek tiek praaušti. Uždenk pyragą didele lėkšte ir staigiai apversk. Patiek su vaniliniais ledais ir citrininiu čiobreliu arba riebios grietinės šaukštu – taip, kaip darytų prancūzai.

Reklama | ad

#malsena #kitchenjulie