

# Aguoninis „Napoleonas“

22–23 cm skersmens tortas

## Biskvitams reikės:

4 kiaušinių  
125 g cukraus  
1 šaukštelio vanilės ekstrakto arba vanilinio cukraus  
1 citrinos žievelės (tarkuotos)  
210 g maltų kepintų migdolų  
175 g maltų aguonų  
1 šaukštelio kepimo miltelių  
¼ šaukštelio cinamono  
¼ šaukštelio migdolų esencijos  
žiupsnelio druskos

## Paplotėliams reikės:

600 g naminės arba pirktinės sluoksniuotos bėmielės tešlos

## Sirupui reikės:

125 ml kavos  
1 šaukšto rudojo cukraus  
1 šaukšto romo arba brendžio

## Vaniliniam kremui reikės:

270 g kambario temperatūros sviesto  
520 g saldinto sutirštinio pieno  
1 šaukštelio vanilės ekstrakto arba vanilinio cukraus

## Karameliniam kavos kremui reikės:

150 g kambario temperatūros sviesto  
285 g kambario temperatūros karamelizuoto saldinto sutirštinio pieno  
žiupsnelio druskos  
140 ml šaltos juodos kavos

## Sluoksniuoti reikės:

4–5 šaukštų rūgščios serbentų uogienės

## Papuošti reikės:

keleto spanguolių  
keleto rozmarino šakelių  
1 šaukšto aguonų

**Pagaminti biskvitą ir paplotėlius:** kiaušinių baltymus atskirti nuo trynių. Trynius kartu su 60 g cukraus ir vanilės esencija išplakti, kol cukrus ištirps, o masė taps puri ir gelsva. Suberti aguonas, migdolus, druską, cinamoną, citrinos žievelę, supilti esenciją. Visą atsargiai išmaišyti silikonine mentele, kol neliks sausų miltų. Nepermaišyti. Kitame dubenyje iki standumo išplakti kiaušinių baltymus ir likusį cukrų. Per kelis kartus atsargiai įmaišyti baltymus į tešlą.

Iškepti biskvitą ir lakštus. 22–23 cm skersmens kepimo formą iškloti kepimo popieriumi, supilti tešlą, viršų nulyginti mentele. Kepti 180 °C temperatūros orkaitėje (su vėjelio funkcija) apie 30–35 min. Biskvitas iškepęs, jei įbedus ir ištraukus pagaliuką jis bus sausas ir neaplipęs tešla. Palikti pravėsti apie 20–30 min., atsargiai išimti iš kepimo formos.

Kiekvieną sluoksniuotos tešlos lakštą iškočioti iki 2–3 mm storio ir iš kiekvieno išpjauti 24 cm skersmens skritulį. Tešlos likučius atidėti į šalį, iš jų suformuoti rutuliuoką ir iškočioti. Tešlos skritulius po vieną dėti ant skardos, išklotos kepimo popieriumi, subadyti



šakute, uždengti dar vienu kepimo popieriaus lakštu, prispausti dar viena skarda. Kepti 10–12 min. 180 °C temperatūros orkaitėje (su vėjelio funkcija). Tada nuimti skardą bei kepimo popierių ir kepti dar 8–10 min., kol taps auksinės spalvos. Taip iškepti visus sluoksniuotos tešlos paplotėlius.

**Paruošti sirupą:** į dar karštą kavą sudėti rudąjį cukrų, supilti romą ar brendį ir maišyti, kol cukrus ištirps.

**Pagaminti vanilinį kremą:** dubenyje apie 4–5 min. plakti kambario temperatūros sviestą, kol bus purus. Po šaukštą dėti kambario temperatūros sutirštiną pieną ir gerai išplakti. Supilti vanilę ir išmaišyti.

**Pagaminti karamelinį kavos kremą:** dubenyje apie 4–5 min. plakti kambario temperatūros sviestą, kol bus purus. Po šaukštą dėti kambario temperatūros karamelizuotą pieną ir gerai išplakti. Tada po šaukštą supilti kavą ir gerai išplakti iki purumo. Suberti druską ir išmaišyti.

**Susluoksniuoti tortą:** aštriu peiliu išilgai perpjauti biskvitus taip, kad būtų 3 lygūs lakštai. Jei biskvitų viršuje iškilo kauburėlių, juos nupjauti, kad visos biskvito dalys būtų lygios. Ant serviruoti skirto padėdo padėti biskvitą ir apjuosti konditeriniu žiedu. Pirmą biskvito lakštą lengvai sulaištyti sirupu ir aptepti trečdaliu kavos kremo. Ant viršaus uždėti sluoksniuotos tešlos lakštą ir lengvai spustelėti. Ant jo tolygiai paskleisti kelis šaukštus vanilinio kremo. Taip susluoksniuoti 5–6 sluoksniuotos tešlos lakštus. Du iš jų pasirinktinai papildomai apšlakstyti serbentų uogiene. Tada uždėti antrą biskvito lakštą, lengvai paspausti, susluoksniuoti kavos sirupu ir aptepti trečdaliu kavos kremo. Pertepant vaniliniu kremu ir kartkartėmis apšlakstant serbentų uogiene, susluoksniuoti 5–6 tešlos lakštus. Uždėti paskutinį aguoninį biskvitą ir lengvai spustelėti. Sulaištyti kava ir aptepti karamelinio kavos kremu. Torto viršų nulyginti konditerine mentele. Likusį kremą sudėti į nedidelį indelį ir kartu su tortu įdėti į šaldytuvą. Tortą jame laikyti dvi naktis – taip jis sutvirtės, o skonis bus sodresnis.

**Papuošti tortą:** išimti iš šaldytuvo, atsargiai nuimti konditerinį žiedą. Torto šonus ir viršų aptepti likusiu karamelinio kavos kremu ir nulyginti konditerine mentele. Likusius sluoksniuotos tešlos lakštus maisto smulkintuvu sumalti iki trupinių konsistencijos. Jais padengti torto šonus ir viršų, papuošti rozmarino šakelėmis, spanguolėmis ir apibarstyti aguonomis. Iki patiekiant tortą laikyti šaldytuve.



## Karamelinis tortas su migdolais

22–23 cm skersmens tortas

### Biskvitams reikės:

- 4 kiaušinių
- 200 g cukraus
- 240 g 30 proc. riebumo grietinės
- 1 skardinė kambario temperatūros karamelizuoto saldinto sutirštinto pieno
- 260 g miltų
- 3 šaukštelių kepimo miltelių
- ¼ šaukštelio druskos
- 120 g kepintų migdolų

### Sirupui reikės:

- 200 ml kavos
- 1 šaukšto rudojo cukraus
- 1 šaukšto romo arba brendžio

### Šokoladiniam sluoksniui reikės:

- 1 porcijos šokoladinio padažo (žr. receptą skyrelyje „Verta turėti“)

### Kremui reikės:

- 350 g kambario temperatūros sviesto
- 690 g kambario temperatūros karamelizuoto saldinto sutirštinto pieno
- 200 g kepintų migdolų

### Papuošti reikės:

- 50–60 g sūdytos karamelės padažo (žr. receptą skyrelyje „Verta turėti“)

**Pagaminti biskvitą:** dubenyje elektriniu plakikliu apie 8–10 min. plakti kiaušinius su cukrumi. Kitame dubenyje iki purumo išplakti grietinę ir karamelizuotą pieną. Dedant po šaukštą, įplakti šią masę į kiaušinių plakinį. Atskirai sumaišyti miltus, kepimo miltelius ir druską. Mišinį per kelis kartus įmaišyti į kiaušinių plakinį. Migdolus susmulkinti peiliu, suberti į tešlą, išmaišyti. 22–23 cm skersmens kepimo formą su išimamu dugnu iškloti kepimo popieriumi, į ją supilti pusę tešlos, o viršų nulyginti mentele. Biskvitą kepti 180 °C temperatūros orkaitėje (su vėjelio funkcija) apie 30–35 min. Patikrinti, ar biskvitas iškepęs mediniu pagaliuku. Palikti pravėsti apie 20–30 min., tada atsargiai išimti iš kepimo formos. Taip pat iškepti ir antrą biskvitą.

**Paruošti sirupą:** į dar karštą kavą sudėti rudąjį cukrų, supilti romą ar brendį ir maišyti, kol cukrus ištirps.

**Pagaminti kremą:** dubenyje apie 4–5 min. plakti sviestą, kol jis taps purus. Po šaukštą, kaskart gerai išplakant, sudėti karamelizuotą pieną. Migdolus susmulkinti peiliu ir atidėti į šalį.

**Susluoksniuoti tortą:** aštriu peiliu išilgai perpjauti atvėsusius biskvitus, kad būtų 4–5 lygūs lakštai. Jei kepant biskvitų viršuje iškilo kauburėlių, juos nupjauti. Ant serviruoti skirtu padėklo padėti biskvitą ir apjuosti konditeriniu žiedu. Jei šokoladinį padažą pasigaminote iš anksto, jį šiek tiek pašildyti. Biskvitą sulaistyti kavos sirupu ir aptepti keliais šaukštais šokoladinio padažo, įdėti 5 min. į šaldytuvą, kad padažas sustingtų. Tada tolygiai paskleisti šeštadalį karamelinio kremo, o viršų apibarstyti migdolais. Uždėti antrą biskvitą ir lengvai paspausti delnais. Visus biskvito lakštus susluoksniuoti ta pačia tvarka, tik ant paskutinio nebarstyti riešutų. Torto viršų nulyginti konditerine mentele. Likusį kremą sudėti į nedidelį indelį ir kartu su tortu įdėti į šaldytuvą, laikyti per naktį.

**Papuošti tortą:** išimti iš šaldytuvo ir atsargiai nuimti konditerinį žiedą, šonus ir viršų aptepti dalimi likusio kremo ir nulyginti konditerine mentele. Šiek tiek pašildyti karamelės padažą ir juo aplieti torto viršų. Truputį karamelės padažo uždėti ant konditerinės mentelės ir gražiai paskleisti ant torto šonų. Likusį karamelinį kremą sudėti į konditerinį maišelį su pritvirtintu norimu antgaliu. Kremą gražiai išspausti ant torto, o jo viršų ir šonus apibarstyti migdolais. Iki patiekiant tortą laikyti šaldytuve.

# Baltojo šokolado ir spanguolių kremo tartaletė

23–24 cm skersmens tartaletė

## Pagrindui reikės:

250 g imbierinių sausainių  
70 g cukraus  
100 g keptųjų graikinių riešutų  
žiupsnelio druskos  
170 g tirpinto sviesto

## Spanguolių sluoksniui reikės:

300 g spanguolių  
200 g cukraus  
1 apelsino sulčių  
1 apelsino žievelės (tarkuotos)  
100 g sviesto  
2 kiaušinių  
2 kiaušinių trynių

## Baltojo šokolado sluoksniui reikės:

175 g baltojo šokolado  
60 ml 35 proc. riebumo grietinėlės  
30 g sviesto

## Papuošti reikės:

keleto šlavijų šakelių,  
saujelės cukrutų spanguolių,  
šaukšto baltojo šokolado lašelių



**Pagaminti pagrindą:** į maisto smulkintuvą sudėti imbierinius sausainius ir graikinius riešutus ir smulkiai sumalti. Trupinius suberti į dubenį ir sumaišyti su cukrumi ir druska. Supilti tirpintą sviestą ir išmaišyti. 23–24 cm skersmens tartaletės kepimo formą (geriausia su išimamu dugnu) ištepti sviestu ir apibarstyti miltais. Sudėti masę ir paspausti, kad priliptų. Taip pat suformuoti ir tartaletės šonus. Kepti pagrindą 180°C temperatūros orkaitėje 12–15 min. Iškepus leisti pravėsti.

**Paruošti spanguoles:** į nedidelį puodą suberti spanguoles, cukrų, supilti apelsino sultis ir sudėti žievelę. Kaitinti apie 10 min., kol spanguolės ims sproginėti ir išleis savo sultis. Kartkartėmis pamaišyti. Gautą masę sutrinti maisto smulkintuvu, perkošti per sietelį, supilti masę atgal į puodą, sudėti sviestą ir leisti jam ištirpti. Į dubenį įmūšti kiaušinius, supilti kiaušinių trynius ir lengvai išplakti konditerine šluotele. Nuolat maišant, į kiaušinių plakinį įdėti kelis šaukštus dar vis šiltų trintų spanguolių ir išmaišyti. Taip į kiaušinius sudėti visą spanguolių įdarą. Gautą masę perpilti atgal į puodą ir, nuolat maišant, kaitinti ant nedidelės kaitros apie 10 min., kol užvirs ir sutirštės. Įdarui leisti pravėsti, o tada užpilti ant sausainių pagrindo.

**Kepti tartaletę** 180°C temperatūros orkaitėje 10–12 min. Leisti atvėsti, o vėliau šaldytuve laikyti bent 4 val., geriausia – per naktį.

**Paruošti baltojo šokolado sluoksnį:** į nedidelį puodą supilti grietinėlę ir kaitinti, kol atsiras burbuliukų. Išjungti kaitrą. Garų vonelėje arba mikrobangų krosnelėje atskirai ištirpinti baltąjį šokoladą ir sviestą, o vėliau juos sumaišyti. Supilti dar šiltą grietinėlę ir dar kartą išmaišyti. Leisti atvėsti apie 3 min. Tada supilti ant tartaletės ir konditerine mentele nulyginti viršų. Šaldytuve laikyti apie 2 val., kol sustings.

**Papuošti tartaletę** šlavijų šakelėmis, cukrutomis spanguolėmis ir baltojo šokolado lašeliais, sukuriant pūsmėnūlio arba kalėdinio vainiko formą. Iki patiekiant laikyti šaldytuve.



*Pyragai, pyragėliai, keksiukai*

## Šokoladinis pyragas su lazdynų riešutais

*23–24 cm skersmens pyragas*

### Reikės:

- 230 g juodojo šokolado
- 115 g kambario temperatūros sviesto
- 5 kiaušinių
- 100 g rudojo cukraus
- 50 g baltojo cukraus
- 1 šaukšto vanilės
- 1 šaukšto romo arba brendžio
- 15 g kakavos miltelių
- 75 g kepintų lazdynų riešutų
- 15 g karčiosios kakavos miltelių
- mėgstamų vanilinių ledų

Sviestą ir 115 g šokolado supjaustyti nedideliais gabalėliais. Viską ištirpinti garų vonelėje arba mikrobangų krosnelėje. Kiaušinių trynius atskirti nuo baltymų. Trynius konditerine šluotele po vieną įmaišyti į sviestą ir šokolado plakinį. Supilti vanilę, romą arba brendį, suberti druską ir kakavos miltelius ir dar kartą išmaišyti. Baltymus plakti elektriniu plakikliu, kol suputoja. Tada po vieną šaukštą sudėti abiejų rūšių cukrų. Plakti, kol baltymai tampa standūs. Per kelis kartus įmaišyti baltymus į tešlą. Nedideliais gabalėliais supjaustyti ar sukaptoti riešutus, suberti į tešlą ir išmaišyti.

23–24 cm skersmens kepimo formą su išimamu dugnu ištepti sviestu ir iškloti kepimo popieriumi. Sudėti tešlą ir nulyginti viršų konditerine mentele. Pyragą kepti 165 °C temperatūros orkaitėje 45–50 min. Pyragas iškepęs, jei įbedus ir ištraukus pagaliuką jis yra sausas ir neaplipęs tešla. Palikti atvėsti apie 30 min. Tada išimti iš kepimo formos, viršų apibarstyti kakavos milteliais. Pyragą dar šiltą patiekti su vaniliniiais ledais.

*Tai vienas  
pirmųjų mano keptų  
desertų – greitai paga-  
minamas ir  
labai skanus.*

## Šokoladiniai „madeleines“ pyragėliai

Apie 16–18 pyragėlių

### Tešlai reikės:

- 4 kiaušinių
- 135 g cukraus
- 1 šaukštelio vanilės ekstrakto arba vanilinio cukraus
- 100 g miltų
- 25 g karčiosios kakavos miltelių
- ¼ šaukštelio kepimo miltelių
- 30 g tirpinto sviesto

### Mačios šokoladui reikės:

- 100 g baltojo šokolado
- 35 ml 35 proc. riebumo grietinėlės
- 1½ šaukštelio mačios arbatos miltelių
- 35 g pistacijų

Į dubenį įmušti kiaušinius, suberti cukrų ir supilti vanilę. Elektriniu plakikliu plakti, kol cukrus ištirps, o masė padidės keletą kartų. Kitame dubenyje sumaišyti miltus, kakavos miltelius ir kepimo miltelius. Suberti sausąjį mišinį į kiaušinių plakinį. Silikonine mentele išmaišyti, kad neliktų sausų miltų. Supilti ištirpintą sviestą ir dar kartą išmaišyti, tik nepermaišyti. Tešlą uždengti maistine plėvele ir įdėti į šaldytuvą kelioms valandoms.

Pyragėlių formą ištepti sviestu ir įdėti į šaldymo kamerą 10 min. Iš šaldytuvo išimti atšalusią tešlą. Ją sudėti į konditerinį maišelį su apvaliu antgaliu ir išspausti į paruoštas *madeleines* formeles. Prikresti tris ketvirtadalius formeles, nes kepdami pyragėliai išsipūs. Kepti 8–10 min. 180 °C temperatūros orkaitėje. Pyragėlio viduryje turi susiformuoti iškilimas. Iškepus leisti 5 min. praveisti. Tada sudėti į lėkštę ir visiškai atvesinti.

Baltąjį šokoladą supjaustyti gabalėliais ir ištirpinti virš garų vonelės arba mikrobangų krosnelėje. Grietinėlę supilti į dubenėlį ir pašildyti mikrobangų krosnelėje arba virš garų, kol taps karšta. Tada supilti į ištirpintą šokoladą ir išmaišyti. Suberti mačios miltelius ir išmaišyti.

Pamirkyti šokolade ir apibarstyti pistacijomis. Pyragėlius 15 min. palaikyti šaldytuve, kad šokoladas sustingtų. Šie pyragėliai skaniausi pirmą dieną.





*Pyragai, pyragėliai, keksiukai*

## Sūdytos karamelės ir anakardžių kvadratėliai

16–18 kvadratėlių

### Tešlai reikės:

- 160 g kambario temperatūros kreminio sūrio
- 130 g kambario temperatūros sviesto
- 155 g cukraus
- 1 šaukšteli vanilės ekstrakto arba vanilinio cukraus
- 225 g miltų
- ½ šaukšteli cinamono
- ¾ šaukšteli druskos

### Karameliniam sluoksniui reikės:

- 345 g cukraus
- 150 g kambario temperatūros sviesto
- 210 ml 35 proc. riebumo grietinės
- 1¼ šaukšteli druskos
- 525 g kepintų anakardžių

### Papuošti reikės:

- 1 šaukšto *fleur de sel* druskos kristalų

Dubenyje elektriniu plakikliu apie 3 min. plakti kambario temperatūros kreminį sūrį ir sviestą, kol masė taps puri. Suberti cukrų, supilti vanilę ir plakti dar 2 min. Kitame dubenyje sumaišyti miltus, cinamoną ir druską. Sausąjį mišinį per kelis kartus įmaišyti į tešlą. 23 x 23 cm kepimo formą ištepti sviestu, o į jos dugną įdėti kepimo popierių. Sukrėsti tešlą ir šaukštu ar silikonine mentele paskleisti ją per visą formą bei nulyginti viršų. Pagrindą kepti 15–18 min. 180 °C temperatūros orkaitėje, kol lengvai pagels. Iškeptam pagrindui leisti šiek tiek atvėsti.

Į puodą suberti cukrų ir kaitinti ant vidutinės kaitros, kol jis ištirps ir taps gintarinės spalvos. Kartkartėmis pamaišyti karamelę, kad cukrus šonuose ar apačioje neprisiltų. Kai karamelė tampa gintarinės spalvos, sudėti kubeliais pjaustyta kambario temperatūros sviestą ir išmaišyti silikonine mentele. Supilti grietinėle ir dar kartą išmaišyti. Jei supylus grietinėle cukrus sukietėja, nuolat maišant pakaitinti karamelę apie minutę. Suberti druską ir išmaišyti.

Ant iškepto pagrindo tolygiai paskleisti anakardžius ir ant jų užpilti karamelę. Pyragą kepti apie 28–30 min. Iškepus leisti atvėsti, tada įdėti į šaldytuvą ir palikti sutvirtėti bent kelias valandas.

Pyragą pabarstyti druskos kristalais, supjaustyti norimo dydžio kvadratėliais ar stačiakampiais.

*Sūdyta karamelė  
ir riešutai – klasikinis deri-  
nys, negalintis nepatikti.*



*Pyragai, pyragėliai, keksiukai*

## Varškės keksiukai su obuoliais

*Apie 9–10 keksiukų*

### **Tešlai reikės:**

- 115 g tirpinto sviesto
- 50 g baltojo cukraus
- 100 g rudojo cukraus
- 2 kiaušinių
- 1 šaukštelio vanilės ekstrakto arba vanilinio cukraus
- 185 g kreminės arba pertrintos varškės
- 260 g miltų
- 1 šaukšto kepimo miltelių
- 2 šaukštelių cinamono
- ½ šaukštelio druskos
- 215 g obuolių
- 1 šaukšto miltų

### **Trupiniams reikės:**

- 75 g miltų
- 75 g rudojo cukraus
- 30 g avižų
- 1 šaukštelio cinamono
- žiuksnelio druskos
- 40 g kambario temperatūros sviesto

### **Karamelizuotiems obuoliams reikės:**

- 1 nedidelio obuolio
- 1–2 šaukštų rudojo cukraus
- 15 g sviesto

Dubenyje konditerine šluotele lengvai išmaišyti tirpintą sviestą ir abiejų rūšių cukrų. Įmušti kiaušinių, supilti vanilę ir sudėti varškę. Viską dar kartą gerai išplakti konditerine šluotele. Kitame dubenyje sumaišyti miltus, kepimo miltelius, druską ir cinamoną. Suberti sausąjį mišinį į tešlą ir išmaišyti silikonine mentele, kad neliktų sausų miltų. Svarbu nepermaišyti tešlos. Obuolius nulupti, išimti sėklas ir supjaustyti nedideliais kubeliais. Juos sumaišyti su šaukštu miltų ir įmaišyti į tešlą.

Paruošti trupinius: į dubenėlį suberti miltus, rudąjį cukrų, avižas, cinamoną ir druską ir viską išmaišyti. Sudėti gabalėliais pjaustytą sviestą ir viską trinti pirštais, kol susidarys trupiniai, panašūs į šlapią smėlį, ir neliks sausų miltų.

Į metalinę formą sudėti popierines formeles ir į tris ketvirtadalius kiekvienos formelės prikresti tešlos. Viršų apibarstyti trupiniais. Kepti 180 °C temperatūros orkaitėje apie 18–20 min., kol keksiukai iškilis ir taps auksinės spalvos. Keksiukai iškepa, jei įbedus ir ištraukus pagaliuką jis yra švarus. Iškepusius keksiukus išimti iš orkaitės ir leisti pavėsti. Tada iškresti iš formos ir sudėti į lėkštę.

Obuolius supjaustyti plonomis riekelėmis, sudėti į dubenėlį, apibarstyti cukrumi ir išmaišyti. Keptuvėje išlydyti sviestą ir sudėti cukruotus obuolius. Kepti ant vidutinės kaitros apie 4–5 min. pavartant, kol suminkštės ir apsitrauks karamele. Karamelizuotus obuolius sudėti į lėkštę ir leisti visiškai atvėsti. Atvėsusius karamelizuotų obuolių riekelės išdėlioti ant keksiukų.



Spurgos ir bandelės

## Čiuros su šokoladiniu padažu

Apie 35 čiuros

### Reikės:

- 540 ml vandens
- 1 šaukštelio druskos
- 1 cinamono lazdelės
- 1 šaukšto cukraus
- 85 g sviesto
- 285 g miltų
- 1–2 kiaušinių
- 1 l saulėgrąžų arba rapsų aliejaus
- 250 g cukraus
- 10 g cinamono
- naminio šokoladinio padažo (žr. receptą skyrelyje „Verta turėti“)

*Paragavusi šių  
gardumynų Ispanijoje,  
tiesiog turėjau atkurti  
receptą!*

Į puodą supilti vandenį, suberti cukrų ir druską, įdėti cinamono lazdelę ir sviestą. Kaitinti, kol sviestas ištirps, o masė užvirs. Tada išimti cinamono lazdelę ir sumažinti kaitrą. Iškart suberti miltus ir viską gerai išmaišyti, kad neliktų sausų miltų. Nuolat maišant kaitinti tešlą apie 3–4 min., kol ji susines į kamuoliuką. Tešlą perdėti į dubenį ir palikti 10 min. kambario temperatūroje, kad šiek tiek pravėstų. Tada apie minutę paplakti elektriniu plakikliu. Plakant jmušti kiaušinį ir išmaišyti iki vientisos konsistencijos. Tešla turėtų būti blizgi, išlaikyti savo formą ją išspaudus per konditerinį maišelį, minkšta, kad būtų lengva spausti. Jei tešla per kieta, galima jmušti dar vieną kiaušinį ir išplakti iki vientisos masės.

Į didesnį puodą supilti aliejų ir įkaitinti jį iki 180 °C temperatūros. Jei nėra termometro, temperatūrą galima patikrinti įmetus baltos duonos gabalėlį – ji paruduoja per maždaug 3 min. Kol aliejus kaista, iš kepimo popieriaus iškirpti maždaug 12 x 12 cm kvadratėlius. Paruoštą čiurų tešlą sudėti į konditerinį maišelį su pritvirtintu žvaigždutės antgaliu. Ant kiekvieno kepimo popieriaus lapelio išspausti norimo ilgio spurgas. Atsargiai, laikant už kepimo popieriaus krašto, įguldyti čiuoras į įkaitusį aliejų – po kelių sekundžių čiuoras lengvai nuslys nuo kepimo popieriaus. Virti aliejuje apie minutę, tada apversti ir virti toliau, kol taps tamsesnio auksio spalvos. Vienu metu virti ne daugiau kaip 3–4 čiuoras, kad nesumažėtų aliejaus temperatūra. Iškepusias čiuoras perdėti ant popierinių servetėlių, patiestų lėkšteje.

Dubenėlyje sumaišyti cukrų ir cinamoną. Mišinyje apvolioti dar šiltas čiuoras.

Patiekti kartu su šokoladiniu padažu. Skaniausios ką tik išvirtos čiuros – traškios ir minkštos.





Sausainiai

## Amerikietiški sausainiai su šokolado gabalėliais

12–14 sausainių

### Reikės:

- 125 g kambario temperatūros sviesto
- 85 g rudojo cukraus
- 65 g baltjo cukraus
- ½ šaukštelio druskos
- 1 kiaušinio
- 1 šaukštelio vanilės ekstrakto
- 180 g miltų
- 2¼ šaukštelio kepimo miltelių
- 200 g juodojo (70 proc. ar daugiau) šokolado

Į dubenį sudėti kambario temperatūros sviestą, suberti rudąjį ir baltąjį cukrų bei druską. Elektriniu plakikliu viską plakti apie 6–7 min., kol bus puri masė. Įmušti kiaušinį, supilti vanilės ekstraktą ir dar kartą viską gerai išplakti. Į kitą dubenį išsijoti miltus ir kepimo miltelius. Per kelis kartus sausąjį mišinį įplakti į tešlą, plakti iki minutės. Svarbu neperplakti tešlos. Galiausiai sukapoti juodąjį šokoladą ir 150 g jo suberti į tešlą, kitą pasilikti sausainių viršui. Šokoladą įmaišyti į tešlą. Sausainių tešlą perdėti į švarų dubenį, uždengti maistine plėvele ir įdėti į šaldytuvą 45 min. Tešlą galima laikyti ir šiek tiek ilgiau – kepdami sausainiai įgauna gražesnę, tolygesnę formą.

Iš šaldytuvo išimti tešlą. Didesniu šaukštu ar ledų kaušeliu pasemti tešlą ir suformuoti rutuliukus. Jei norite vienodų sausainių, galima kiekvieną jų pasverti. Geriausia, jei vienas tešlos kamuoliukas sveria apie 50 g.

Standartinę skardą iškloti kepimo popieriumi ir išdėlioti sausainių rutuliukus dideliais tarpais – į vieną skardą telpa 4–5 sausainiai. Kiekvieno sausainio viršų lengvai spustelėti. Likusius tešlos rutuliukus sudėti atgal į šaldytuvą. Sausainius kepti 14–15 min. 180 °C temperatūros orkaitėje (su vejelio funkcija). Galima iš karto kepti dvi skardas sausainių. Po 8–9 min. išimti skardas ir kelis kartus lengvai krestelėti į stalviršį, kad sausainių tešla gražiai sukristų. Pašauti sausainius į orkaitę ir kepti dar 6–7 min. Ant iškepusių sausainių išdėlioti likusius šokolado gabalėlius ir apibarstyti žiupsneliu druskos.

Leisti sausainiams atvėsti ir tada perdėti į lėkštę. Sausainiai ypač skanūs su stildine šalto pieno. Jei nesuvalgote per pirmą dieną, sudėkite juos į sandarų indelį.