



Lazanija su varške

6–8 porcijoms reikės:

- 250 g lazanijos lakštų
- 100 g tarkuoto fermentinio sūrio
- šviežių peletrūnų lapelių

Varškės įdarui:

- 4 kiaušinių
- 800 g varškės
- 200 g grietinės
- 3 šaukštelių malto peletrūno
- 1 šaukšteliu cukraus
- druskos

Pieno padažui:

- 50 g sviesto
- 4 šaukštų kvietinių miltų
- 700 ml pieno
- druskos
- maltų juodųjų pipirų

Sviesto ir grietinės padažui:

- 50 g sviesto
- 200 g grietinės
- druskos

Paruošti varškės įdarą. Kiaušinių baltymus atskirti nuo trynių ir išplakti iki standžių putų. Atskirame dubenyje kiaušinių trynius sumaišyti su varške, grietine, peletrūnu, cukrumi ir druska, įmaišyti išplaktus kiaušinių baltymus.

Pieno padažui puode ištirpinti sviestą, suberti miltus ir kepti, kol miltai įgaus auksinę spalvą. Nuolat maišant plona srovele supilti pieną ir virti ant mažos kaitros, kol sutirštės. Pagardinti druska ir pipirais.

Orkaitę įkaitinti iki 200 °C temperatūros. Kvadratinę kepimo formą ištepti sviestu, ant dugno tolygiai paskirstyti 2–3 šaukštus pieno padažo. Lazanijos lakštus išdėlioti taip, kad vienu sluoksniu padengtų kepimo formos dugną. Ant viršaus užpilti trečdalį pieno padažo, tolygiai paskirstyti, ant šio paskleisti trečdalį varškės įdaro. Taip susluoksniuoti likusius makaronų lakštus, pieno padažą ir varškės įdarą. Paskutinis sluoksnius turėtų būti pieno padažo. Lazaniją apibarstyti fermentiniu sūriu, peletrūnų lapeliais ir kepti orkaitėje apie pusvalandį, kol lakštai suminkštės, o lazanijos viršus gražiai apskrus.

Kol lazanija kepa, pagaminti sviesto ir grietinės padažą: ištirpinti sviestą, sumaišyti su grietine ir pagardinti druska.

Prieš patiekiant lazaniją 10 minučių palikti kambario temperatūroje. Patiekti su sviesto ir grietinės padažu.



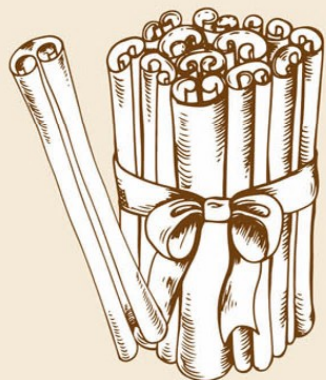


Karamelinis varškės tinginys

8 porcijoms reikės:

- 450 g arbatinių sausainių
- 200 g sviesto
- 400 g karamelizuoto sutirštinto pieno
- 400 g kreminės varškės

Visi produktai turi būti kambario temperatūros. Mažais gabalėliais sulaužyti sausainius. Sviestą išplakti su karamelizuotu sutirštintu pienu iki vienalytės masės. Įmaišyti varškę. Į kremą suberti sulaužytus sausainius ir viską gerai išmaišyti. Masę sukrėsti į maistinę plėvelę išklotą indą, tolygiai paskirstyti, lengvai paspausti ir padėti į šaldytuvą 3–4 valandoms arba palaikyti per naktį.



Jogurtinis pyragas

Įkaitinti orkaitę iki 180 °C temperatūros. Sviestu ištepti ovalią kepimo formą ir įtiesti kepimo popierių.

Paruošti tešlą: į dubenį įmušti kiaušinius, suberti cukrų ir gerai išplakti. Tada įdėti sviesto. Atskirame dubenyje sumaišyti miltus ir kakavos miltelius, išmaišyti ir suberti į išplaktus kiaušinius. Viską gerai išmaišyti, supilti į kepimo formą ir kepti orkaitėje apie 10 minučių. Po to ištraukti ir palikti atvėsti.

Paruošti kremą: į dubenį įpilti šalto vandens, įmerkti želatinos lapelius ir palikti išbrinkti. Kitame dubenyje sumaišyti grietinėlę, jogurtą, cukrų ir viską gerai išplakti. Atskirai išplakti kiaušinio baltymą ir supilti į grietinėlės bei jogurto masę. Tris šaukštus paruošto kremo dėti į dubenėlį su želatina ir kaitinti ant silpnos kaitros, kol želatina ištirps. Tada viską supilti į grietinėlės bei jogurto masę ir išmaišyti. Paruoštą kremą supilti ant atvėsusios tešlos ir dėti į šaldytuvą, kad kremas sustingtų. Po to pyragą išimti iš formos, papuošti uogomis ar šokoladu.

8 porcijoms reikės:

Tešlai:

- 2 kiaušinių
- 80 g cukraus
- 1 šaukšto ištirpinto sviesto
- 80 g miltų
- 1 šaukšto kakavos miltelių

Kremui ir papuošti:

- 4 želatinos lapelių
- 200 ml grietinėlės
- 450 g natūralaus jogurto
- 5 šaukštų cukraus
- 1 kiaušinio baltymo
- uogų arba šokolado drožlių

