

Claudia Seifert
Gesa Sander
Julia Hoersch
Nelly Mager



Nepamiršamos VAIKŲ ŠVENTĖS!

Temos, idėjos,
receptai



BALTO



Kepame sausainius:

1. Gabaliukais supjaustyk sviestą. Į dubenį suberk miltus, cukrų, sudėk sviestą ir įmušk kiaušinį. Elektriniu plakikliu viską sumaišyk į vientisą masę. Atskirk trečdalį tešlos ir įminkyk į ją kakavos miltelius. Abi tešlos dalis atskirai suvyniok į maistingą plėvelę ir valandą palaikyk šaldytuve.

2. Kepimo skardą iškllok kepimo popieriumi. Ant miltais pabarstyto stalo šviesią tešlos dalį suvoliok į maždaug 25 cm ilgio ritinį. Tamsią tešlos dalį iškočiok į 25 x 10 cm dydžio stačiakampį. Konditeriniu teptuku patepk tamsią tešlą vandeniu. Apvyniok ją šviesios tešlos ritinį ir gerai prispausk, kad suliptų. Supjaustyk ritinį į 15 riekelių. Įkaitink orkaitę iki 190 °C (su ventiliatoriumi – iki 170 °C).

3. Sudėk sausainius į skardą, pašauk į įkaitintą orkaitę ir kepk 15 minučių. Apsimauk virtuvines pirštines, ištrauk skardą ir palik atvėsti.

4. Susmulkink šokoladą į nerūdijančiojo plieno indą. Užvirk puode vandens, nukelk nuo viryklės ir uždėk ant jo indą su šokoladu, kad šis lėtai ištirptų.

5. Į lėkštę suberk šokoladinius pabarstukus. Lazdynų riešutus supjaustyk riekelėmis. Pamerk stačią sausainį į skystą šokoladą ir paridenk vietoje, kad kraštas apliptų šokoladu, tą patį padaryk su pabarstukais. Suguldyk sausainius ant kepimo popieriaus ir palauk, kol šokoladas sustings. Skysto šokolado likučius supilk į nedidelį šaldymo maišelį ir nukirpk mažą kamputį. Šokoladu nupiešk liūtuko snukučius, taškais pažymėk ausis. Prilipdyk po šokoladinį žirnelį nosies ir po dvi lazdynų riešutų riekelės ausų vietoje. Palik sausainius atvėsti.

SAUSAINIAI „LIŪTUKAI“

15 sausainių

Trukmė: paruošti - 2 val.,
šaldyti - 1 val., kepti - 15 min.

Sausainiams reikės:

125 g šalto sviesto
250 g kvietinių miltų (405 tipo)
1 vidutinio dydžio kiaušinio
75 g cukraus
2 šaukštelių kavaos miltelių
miltų stalui pabarstyti



Papuošimui reikės:

120 g pieniško konditerinio šokolado
60 g šokoladinių pabarstukų
20 šokoladinių žirnelių
10 lazdynų riešutų
1 nedidelio šaldymo maišelio

