



Šokoladinių morengų desertas su vyšniomis ir jogurtu

4 PORCIJOS

4 šokoladinių morengų
300 g graikiško jogurto
miltelinio cukraus
1 šaukštelio vanilės ekstrakto
juodojo šokolado
konservuotų vyšnių
migdolų puselių

MORENCAMS:
2 vidutinio dydžio kiaušinių
baltymų
110 g miltelinio cukraus
pusės šaukštelio vanilės
ekrakto
pusės šaukštelio baltojo
vyno acto
60 g tirpinto juodojo šokolado
(bent 70 proc. kakavos)

Pirmiausia pasigaminti morengus. Galima ir iš vakaro.

Į dubenį supilti baltymus ir plakti, kol suputos. Po truputį nuolat plakant berti cukrų. Plakti, kol jis ištirps, o baltymai sutirštės ir taps blizgūs. Įpilti vanilės ekstrakto, acto ir atsargiai išmaišyti. Plaktų baltymų paviršių pašlakstyti tirpintu šokoladu, bet neįmaišyti.

Įkaitinti orkaitę iki 140 °C temperatūros. Kepimo skardą padengti kepimo popieriumi. Šaukštu formuoti apvalius maždaug 10 cm skersmens morengus. Dėti skardą į orkaitės vidurinę lentynėlę. Kepti apie 40–50 minučių arba tol, kol visiškai išdžiūsi ir bus galima nuimti nuo kepimo popieriaus. Palikti visiškai atvėsti. Saugoti orui nelaidžiam indelyje, kol prireiks.

Morengus sutrupinti. Jogurtą sumaišyti su miltiniu cukrumi (pagal skonį) ir vanilės ekstraktu. Šokoladą sutarkuoti. Desertinėse stiklinėse sluoksniuoti morengus, vyšnias, šokoladą ir jogurtą. Viršų pabarstyti migdolų puselėmis ir tarkuotu šokoladu. Iš karto patiekti.

Prancūziškas pyragaitis „Millefeuille“

Įkaitinti orkaitę iki 180 °C temperatūros. Tešlą atšildyti. Į kepimo formą įtiesti kepimo popierių ir pabarstyti cukrumi. Sudėti tešlos lakštus ir subadyti šakute. Tada uždengti dar vienu popieriaus lapu ir prislėgti kita kepimo forma. Kepti 20–25 minutes, kol dailiai pagels. Palikti atvėsti.

Kremui trynius išplakti su puse kiekio cukraus, kol pabals. Tada suberti abiejų rūšių miltus. Pieną supilti į prikaistuvį, suberti vanilės sėklas. Vos tik ims kilti pavienių burbuliukų, nukaisti. Dalį pieno nuolat maišant supilti į išplaktus trynius. Tada visą trynių masę perpilti į puodą su pienu, suberti likusį cukrų. Dėti ant vidutinės kaitros ir nuolat maišant užvirti. Pavirti 2 minutes ir nukaisti. Sudėti sviestą. Šokoladą ištirpinti garų vonelėje. Kreimą padalyti į dvi dalis (trečdalis ir du trečdalis). Į du trečdalius kremu įmaišyti šokoladą ir kavą. Abiejų rūšių kremą palikti atvėsti ir paskui palaikyti šaldytuve 1 valandą.

Ant dviejų iškeptų tešlos papločių konditeriniu švirkštu išspausti šokoladinio kremu, ant likusio – paprasto kremu. Sudėti vieną ant kito ir atvėsinti.

4–6 GABALĖLIAI

TEŠLAI:

3 lakštų sluoksniuotos tešlos
1 šaukšto cukraus

PLIKYTAM KREMUI („CREME PATISSIERE“):

4 didelių kiaušinių trynių
100 g cukraus
25 g kukurūzų miltų
8 g (1 šaukšto) kvietinių miltų
460 ml pieno
1 vanilės ankšties
90 g juodojo šokolado
15 g sviesto
20 ml paruoštos tirpios kavos





6 GABALĖLIAI

PYRAGUI:

20–25 „Damų“ pirštelių
125 g traškių vaflinių batonėlių
80 g juodojo šokolado
2 šaukštų grietinės (35 proc.
riebumo)

KREMUI:

125 g sviesto
125 g juodojo šokolado
3 kiaušinių
druskos
30 g cukraus

Traškus pyragas „Šarlote“ su šokoladiniu kremu

Į prikaistuvį sudėti sviestą ir sulaužytą šokoladą. Kaitinti ant nedidelės ugnies, kol ištirps. Išmaišyti ir laikyti šiltai. Kiaušinių baltymus su žiupsneliu druskos išplakti iki standumo. Trynius išsukti su cukrumi. Į tirpintą sviestą su šokoladu supilti trynius ir maišyti iki vientisos masės, tada lėtai ir atsargiai – išplaktus baltymus.

12–15 cm skersmens kepimo formą iškloti kepimo popieriumi. Prie sienelių sustatyti sausainius. Kad jie laikytųsi, kiekvieną patepti trupučiu šokoladinio kremo. Ant formos vieną šalia kito sudėti likusius sausainius, jei reikia, sulaužyti. Užpilti trečdaliu kremo ir sudėti sulaužytus vaflinius batonėlius. Sluoksniuoti dar du sluoksnius, viršutinis turi būti kremo. Pyragą padėti į šaldytuvą nakčiai.

Kitą dieną išimti iš formos. Šokoladą ištirpinti su grietine ir iki vidurio konditeriniu teptuku aptepti sausainius. Padėti į šaldytuvą, kad šokoladas sustingtų. Pyragą patiekti atvėsintą.

Šokolado ir apelsinų arba mangų želė

Pagaminti apelsinų arba mangų želė.

Apelsinų želei: nulupti apelsinų žievelės, užpilti jas verdančiu vandeniu ir pakaitinti. Paskui palaikyti 15–20 minučių, kad vanduo iš žievelių ištrauktų visą aromatą, ir nukošti. Į skystį įberti 100 g cukraus, pakaitinti, kol užvirs, tada supilti du trečdalius virintame šaltame vandenyje išbrinkintos želatinos, citrinų ir išspaus tas apelsinų sultis. Viską išmaišyti, supilti į norimo dydžio desertines stiklines ir atšaldyti.

Mangų želei: nulupti mangus, supjaustyti kubeliais, sudėti į dubenėlį ir sutrinti iki vientisos masės. Želatiną išbrinkinti šaltame virintame vandenyje, ištirpinti (geriausiai vandens garų vonelėje) ir supilti į mangų tyrę. Viską gerai išmaišyti, supilti į norimo dydžio desertines stiklines ir atšaldyti.

Pagaminti pieno želė: užvirinti pieną su grietinėle, suberti cukrų ir vanilę, supilti likusį kiekį brinkintos želatinos. Vieną dešimtąją skysčio dalį išpilstyti į stiklines ant jau paruoštos želės ir atšaldyti.

Pagaminti šokolado želė: sulaužytą šokoladą ištirpinti garų vonelėje ir supilti į likusią paruoštą pieno masę. Tada užpilti ant paruoštos želės. Įdėti į šaldytuvą, kad sustingtų, ir patiekti.

8–10 PORCIJŲ

APELSINŲ ŽELEI:

400 g apelsinų
600 ml vandens
150 g cukraus
60 g želatinos
30 ml citrinų sulčių

MANGŲ ŽELEI:

2 didelių prinokusių mangų
1,5 šaukštelio želatinos

PIENO ŽELEI:

400 ml pieno
150 ml grietinės
(35 proc. riebumo)
150 g cukraus
vanilės

ŠOKOLADO ŽELEI:

100 g juodojo šokolado





Šokoladinis kremas

4 PORCIJOS

85 g kiaušinių trynių (4 trynių)
40 g cukraus
200 ml pieno
200 ml grietinės (35 proc.
riebumo)
190 g juodojo šokolado (70
proc. kakavos)

Į dubenį supilti kiaušinių trynius ir cukrų. Šluotele gerai išmaišyti iki vientisos masės. Į prikaistuvį supilti pieną ir grietinėlę ir kaitinti ant vidutinės kaitros, kol užvirs. Karštą mišinį plona srovele pilti ant kiaušinių trynių ir cukraus masės nuolat maišant. Gautą šviesiai geltoną masę supilti atgal į prikaistuvį ir nuolat maišant kaitinti iki 82 °C temperatūros. Į aukštą indą sudėti sulaužytą šokoladą, supilti kiaušinių ir pieno masę ir viską sutrinti elektriniu trintuvu iki vientisos konsistencijos. Reikia stengtis, kad nesusidarytų oro burbuliukų. Paruoštą kremą supilstyti į desertines stiklines ir palikti kelioms valandoms šaldytuve.