TAYLOR & COLLEDGE

PLIKYTI PYRAGAI IAI SU VANILINIU KRE-MU



Paruošimas: 40 min.
Bendras laikas: 100 min.
Porcijos: 20 Porcijos

Sudedamosios dalys

Tešla

250 ml vandens
125 g sviesto
150 g milts
4 kiaušiniai

Kremas

400 ml tirštos grietin l s
1 šaukštelis Taylor & Colledge vanil s pastos
75 g cukraus pudros

Paruošimas

1. .kaitinkite orkait iki 200°C (su ventiliatoriumi), dvi skardas išklokite kepimo popieriumi.
2. Vidutinio dydžio puode maišydami kaitinkite vanden/ su sviestu, kol sviestas ištirps ir mišinys užvirs.
3. Nuimkite puod nuo kaitros ir sud kite miltus. Mediniu šaukštu maišykite mišin/ tol, kol tešla nelips prie puodo sienelis ir susiformuos tešlos kamuoliukas.
4. Tešl sud kite / duben/. Po vien /muškite kiaušinius ir kiekvien kart gerai išplakite plakikliu, /jung vidutin/ plakimo greit/. Plak tol, kol mišinys taps tirštas ir blizgus.
5. Sud kite tešl / konditerin/ maišel/ su dideliu (2 cm) apvaliu antgaliu. Ant kepimo popieriaus išspauskite 3–4 cm skersmens apskritimus tarp js palikdami bent 5 cm tarpus.
6. Kepkite 30 min is. .pus jus kepimo laikui viršutin skard sukeiskite vietomis su žemutine. Kepkite, kol pyragai iai iškils ir /gaus auksin/ atspalv/. Pyrag lius ištraukite iš orkait s ir sud kite ant grotelis, kad atv sts.
7. Paruoškite krem : išplakite grietin l , Taylor & College vanil s past ir cukraus pudr iki standžis puts. Sud kite krem / kondite maišel/ su mažu apvaliu antgaliu ir palikite v siai, kol patieksite plikytus pyragai ius.
8. Prieš patiekiant pyragai ius, kiekvien perpjaukite pusiau arba padarykite po maž skylut apa ioje ir pripildykite pyragai ius kremu. Sud kite pyragai ius ant serviravimo pad klo.