TAYLOR & COLLEDGE

VANILINIAI KEKSIUKAI SU KARAMEL S PAGARDU



Paruošimas: 30 min.
Bendras laikas: 175 min.
Porcijos: 12 Porcijos

Sudedamosios dalys

Karameliniam padažui

30 g rudojo cukraus
20 g baltojo cukraus
25 g sviesto
100 g riebios grietin l s

Keksiukams

200 g neskdyto sviesto (minkšto)
160 g granuliuoto cukraus
4 kiaušiniai
200 g kvietinis milts
2 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelis
1 žiupsnelis druskos
4 arbatiniai šaukšteliai Taylor & Colledge vanil s ekstrakto

Mirkalui

100 ml vandens
6 arbatiniai šaukšteliai Taylor & Colledge vanil s ekstrakto

Papuošimui

500 g kreminio skrio
50 g cukraus pudros
3 paket liaigrietin l s standiklio
2 šaukštai kapots pekaninis karijs riešuts

Paruošimas

1. Prieš pradedant ruošti keksiukus, pirmiausia pagaminkite karamel s padaž , kad jis sp ts tinkamai atv sti. Mažame puode sumaišykite rud j/ ir balt j/ cukrs ir kaitinkite, kol ištirps, /gaus sodrs auksin/ atspalv/ ir karamelizuosis. Nedelsiant nukelkite nu kaitros ir /maišykite sviest bei grietin l . Bkkite atsargks, nes mišinys šnypš ir burbuliuos. Toliau kaitinkite ant silpnos kaitros, kol cukrus v l ištirps ir karamel /gaus vienalyt konsistencij . Palikite visiškai atv sti.
2. Dabar jau galite prad ti gaminti keksiukus. .kaitinkite orkait iki 180°C/160°C/dujin s orkait s 4 padala. . keksiuks kepimo form /d kite 12 popierinis kepimo formelis. Dideliame dubenyje elektriniu plakikliu gerai išplakite sviest su cukrumi. Po vien /muškite kiaušinius ir lengvai išplakite. Suberkite persijotus miltus, sumaišytus su kepimo milteliais, drusk , /d kite Taylor & Colledge ekologiškos vanil s ekstrakto ir maišykite, kol mas taps vientisa ir šviesi.
3. Mas tolygiai paskirstykite / formeles ir kepkite 25 minutes arba kol iškeps.
4. Kol keksiukai keps, mažame indelyje sumaišykite vanden/ su Taylor & Colledge ekologišku vanil s ekstraktu. Kai keksiukai iškeps, ištraukite juos iš orkait s ir pad kite ant pad klo. Karštus keksiukus konditeriniu šepet liu aptepkite paruoštu vanil s mišiniu. Sud kite keksiukus ant grotelis ir leiskite jiems visiškai atv sti.

5. Keksiuks papuošimui dideliame dubenyje maišytuvu išplakite kremin/ skr/ ir cukraus pudr iki šviesios ir kremin s mas s. Suberkite grietin l s standikl/, plakite toliau, kol standiklis gerai /simaišys su mas . .pilkite tris ketvirtadalius paruošto karamel s padažo ir lengvai išmaišykite.

6. Paruošt mas sud kite / konditerin/ maišel/ su žvaigžd s formos antgaliu. Ant keksiuks viršaus formuokite roželes, apšlakstykite likusiu karamel s padažu ir apibarstykite riešutais.