

VANILINIAI KEKSIUKAI SU KARMEL S PAGAR- DU



Bendras laikas: 175 min.

Porcijos: 12 Porcijos

Sudedamosios dalys

Karmeliniam padažui

30 g rudojo cukraus

20 g baltojo cukraus

25 g sviesto

100 g riebios grietinės

Keksiukams

200 g nesaldyto sviesto (minkšto)

160 g granuliuoto cukraus

4 kiaušiniai

200 g kvietinis miltas

2 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelis

1 žiupsnelis druskos

4 arbatiniai šaukšteliai Taylor & Colledge vanilės ekstrakto

Mirkalui

100 ml vandens

6 arbatiniai šaukšteliai Taylor & Colledge vanilės ekstrakto

Papuošimui

500 g kreminio skria

50 g cukraus pudros

3 paket liaigrietinės standiklio

2 šaukštai kapots pekaninis karijs riešuts

Paruošimas

- Prieš pradėdami ruošti keksiukus, pirmiausia pagaminkite karmelės padažą, kad jis būtų tinkamai atvėsti. Mažame puode sumaišykite rudą ir baltą cukrų ir kaitinkite, kol ištirps, /gaus sodrus auksinis/ atspalvą ir karmelizuosis. Nedelsiant nukelkite nuo kaitros ir /maišykite sviestą bei grietinę. Būkite atsargūs, nes mišinys šnypš ir burbuliuos. Toliau kaitinkite ant silpnos kaitros, kol cukrus visiškai ištirps ir karmel /gaus vienalytą konsistenciją. Palikite visiškai atvėsti.
- Dabar jau galite pradėti gaminti keksiukus. Kaitinkite orkaitę iki 180°C/160°C/dujinis orkaitės 4 padalys. Keksiukas kepimo formoje /dėkite 12 popierinius kepimo formelius. Dideliame dubenyje elektriniu plakikliu gerai išplakite sviestą su cukrumi. Po vien /muškite kiaušinius ir lengvai išplakite. Suberkite persijotus miltus, sumaišytus su kepimo milteliais, druską, /dėkite Taylor & Colledge ekologiškos vanilės ekstrakto ir maišykite, kol masė taps vientisa ir šviesi.
- Mas tolygiai paskirstykite /formeles ir kepkite 25 minutes arba kol iškeps.
- Kol keksiukai keps, mažame indelyje sumaišykite vandenį su Taylor & Colledge ekologišku vanilės ekstraktu. Kai keksiukai iškeps, ištraukite juos iš orkaitės ir padėkite ant padėklo. Karštus keksiukus konditeriniu šepetėliu aptepkite paruoštu vanilės mišiniu. Sudėkite keksiukus ant grotelės ir leiskite jiems visiškai atvėsti.

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.