TAYLOR & COLLEDGE

VANILINIS SjRIO PYRAGAS SU AVI-ET MIS



Paruošimas: 30 min.
Bendras laikas: 270 min.
Porcijos: 8 Porcijos

Sudedamosios dalys

Pagrindas

100 g neskdyto sviesto (minkšto)
200 g Biscoff Lotus sausainis

.daras

600 g kreminio skrio
250 g maskarpon s
150 g plakamosios grietin l s
200 g cukraus
1 arbatinis šaukštelis kvietinis milts
30 g Taylor & Colledge vanil s ekstrakto
3 kiaušiniai

Pagardai

250 g avie is
1 arbatinis šaukštelis cukraus

Paruošimas

1. Pirmiausia, /kaitinkite orkait iki 180°C/160°C/dujin s orkait s 4 padala. Kad išvengtum te /plyšims pyrago paviršiuje, / orkait /statykite duben/ su vandeniu. . maždaug 25 cm skersmens atsegam kepimo form /klokite kepimo popieris.
2. Sausainius sud kite / virtuvin/ kombain ir sutrinkite iki vidutinio dydžio trupinis. Jei neturite kombaino, sausainius galite sud ti / maišel/ ir sutrinti juos ko lu. Bkkite atsargks, kad maišelis nesuplyšts. Ištirpinkite sviest .
3. Sud kite sausainis trupinius ir sviest / duben/ ir gerai išmaišykite iki vientisos mas s. Tuomet mas sukr skite / iš anksto paruoš kepimo form ir suspauskite. Patarimas: naudokite valgom j/ šaukšt , kad suformuotum te tolygs pagrindo paviršis.
4. Dideliame dubenyje iki vientisos ir kremin s konsistencijos sumaišykite kremin/ skr/, maskarpon ir plakam j grietin l . Sud kit cukrs, miltus, Taylor & Colledge ekologiškos vanil s ekstrakt ir maišykite, kol gerai išsimaišys.
5. Po vien /muškite kiaušinius ir maišykite, kol mas taps vientisa.
6. Mas supilkite ant paruošto sausainis pagrindo. Kepkite apie 60 minu is, kol pyrago kraštai paruduos. Išjunkite orkait ir dar 30 min is palikite pyrag orkait je su truput/ pravertomis durel mis. Taip išvengsite pyrago paviršiaus /plyšims. Kad orkait s dure laikytssi truput/ pravertos, galite panaudoti medin/ šaukšt ar puodo laikiklius.
7. Po to pyrag ištraukite iš orkait s ir palikite iki galo atv sti ant grotelis.
8. Prieš patiekiant pyrag , paruoškite avie is glajs. Pus avie is sud kite / maž puod , suberkite cukrs ir leiskite 3 minutes pavirti, aviet s prad s leistis. Pertrinkite avietes per sietel/, kad atskirtum te s klas.

9. Peiliu apipjaukite pyrago kraštus ir pyrag atsargiai perkelkite ant serviravimo l kšt s. Ant pyrago viršaus supilkite avie is glajs.

10. Galiausiai ant pyrago vidurio sud liokite likusias avietes ir jks jau bksite pasiruoš patiekti savo gards pyrag !