

BAKE PARTNER

Skaniems kepiniams dieną po dienos



BakeGood

EFFICIENT PASTRY ACCESSORIES

Pagrindiniai konditerijos gaminiai

Plakta grietinė
Trapi tešla
Blynelių tešla
Vaflų tešla
Grūdų duona
Brijošė
Balta duona
Plikytos tešlos pyragaičiai

Išskirtinės akimirkos

Citrininė tartaletė su morengais
Kreminis tortas su braškėmis
Vaniliniai migdoliniai sausainiai
Tiramisu indeliuose
Avietiniai keksiukai su baltuoju šokoladu
Karališkasis šokoladinis tortas

Gurmaniški užkandžiai

Sausainiai su šokolado gabalėliais
Braunis su šokoladu ir pekano riešutais
Šokoladiniai putėsiai
Morkų pyragas su glajumi
Obuolių pyragas, kuriam neįmanoma atsispirti
Šokoladiniai pyragaičiai ant pagaliuko

Sūrios akimirkos

Cukinių apkepas
Sūri duona
Picos tešla
Mėsos kukuliai

Tefal®

Temperatūros konversiju lentelē / termostatas

30° C	1 termostatas
60° C	2 termostatas
90° C	3 termostatas
120° C	4 termostatas
150° C	5 termostatas
160° C	5-6 termostatas
180° C	6 termostatas
200° C	6-7 termostatas
210° C	7 termostatas
220° C	7-8 termostatas
240° C	8 termostatas
260° C	8-9 termostatas
270° C	9 termostatas

Tefal

Plakta grietinėlė

Užteks: 6–8 žmonėms

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

- 25 cl labai šaltos skystos šviežios grietinėlės
- 50 g cukraus pudros



Paruošimas

- 1 Supilkite šviežią grietinėlę ir cukraus pudrą į nerūdijančiojo plieno dubenį su minkytuvu ir dangčiu.
- 2 Įjunkite prietaisą nustatę 7 greitį dvi minutes ir tada įjunkite maksimalų greitį tris su puse minutės.

Bake partner

Gero apetito!

Trapi tešla

Užteks: 6–8 žmonėms

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

- 200 g paprastų miltų •
- 100 g sviesto • 50 ml vandens
- Žiupsnelis druskos



Paruošimas

- 1 Į nerūdijančiojo plieno dubenį sudėkite miltus, sviestą ir druską.
- 2 Uždėkite minkytuvą ir dangtį, tada įjunkite 1 greitį kelioms sekundėms.
- 3 Kol prietaisas veikia, įpilkite drungno vandens.
- 4 Palaukite, kol prietaise susiformuos tešlos rutuliukas.
- 5 Apvyniokite tešlą plastikine plėvele ir bent valandai palikite vėsioje vietoje, kad atvėstų. Tada iškočiokite ir kepkite.

Tefal

Blynelių tešla

Užteks: 20 blynelių

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

- 750 ml pieno • 375 g miltų
- 4 kiaušiniai • 40 g cukraus •
- 100 ml aliejaus • 1 valgomasis šaukštas apelsinų žiedų vandens ar likerio



Paruošimas

- 1 Sudėkite kiaušinius, aliejų, cukrų, pieną ir pasirinktą kvapiąją medžiagą į trintuvo dubenį.
- 2 Pasirinkite 3 greitį ir įjunkite prietaisą kelioms sekundėms.
- 3 Tada per matavimo indelio angą suberkite miltus ir maišykite pusantros minutės.
- 4 Prieš kepdami blynelius palaikykite tešlą bent valandą kambario temperatūroje.

Bake partner

Gero apetito!

Tefal®

Vaflių tešla

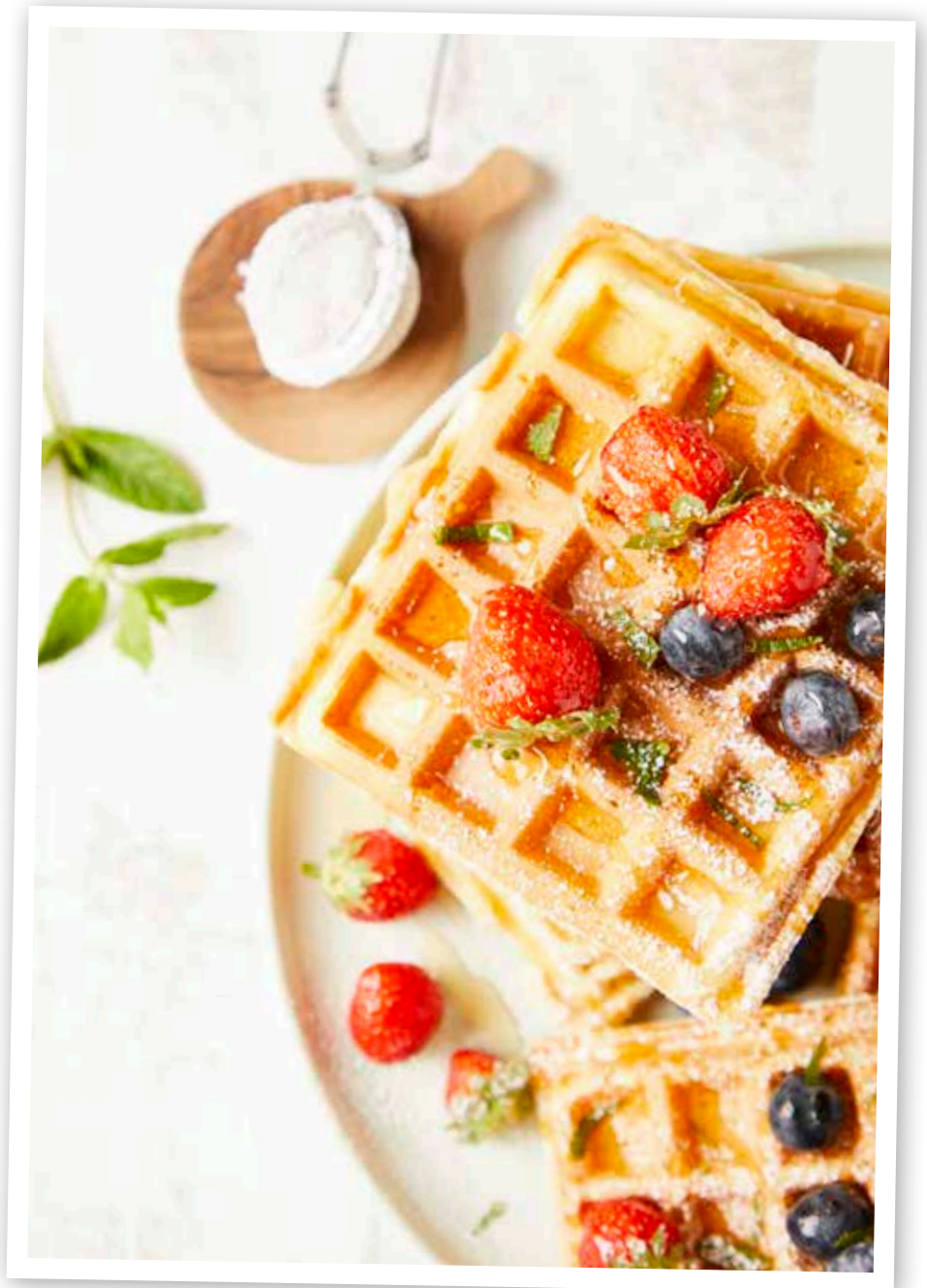
Užteks: 24 vafliams

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

- 250 g paprastų miltų •
- 15 g šviežių kepimo mielių
- 2 kiaušiniai • 1 žiupsnelis druskos • 400 ml pieno •
- 125 g minkšto sviesto • 1 pakelis vanilinio cukraus (arba keli lašeliai vanilės ekstrakto)



Paruošimas

- 1 Kepimo mieles ištirpinkite šiek tiek drungno pieno.
- 2 Ant prietaiso uždėkite trintuvo dubenį ir sudėkite kiaušinius, druską, vanilinį cukrų, likusį pieną, sviestą ir ištirpintas mieles.
- 3 Uždarykite dangtį. Paleiskite prietaisą nustatę 7 greitį ir palaipsniui berkite miltus per matavimo indelio angą dangtyje.
- 4 Prireikus, keletą sekundžių naudokite pulsavimo funkciją, kad miltai geriau įsimaišytų į tešlą.
- 5 Maišykite tešlą apie dvi minutes, kol ji bus tolygi.
- 6 Prieš kepdami vaflius palaukite valandą, kad tešla susiformuotų.

Patarimas. Vaflius patiekite su plakta grietine, šokoladiniu padažu ar pan.

Bake partner

Gero apetito!

Tefal®

Grūdų duona

Užteks: 800 g kepalui

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

- 500 g miltų duonai
- 285 ml drungno vandens
- 10 g sausų kepimo mielių*
- 10 g druskos
- Avižiniai dribsniai pabarstyti ant viršaus



Paruošimas

- 1 Suberkite miltus, druską ir kepimo mieles į nerūdijančiojo plieno dubenį.
- 2 Uždėkite minkytuvą ir dangtį.
- 3 Paleiskite prietaisą kelioms sekundėms nustatę 1 greitį, kad išmaišytumėte.
- 4 Tad per angą dangtyje supilkite vandenį.
- 5 Minkykite aštuonias minutes.
- 6 Uždenkite tešlą rankšluosčiu ir palikite 15 minučių šiltoje vietoje.
- 7 Paskui padėkite tešlą ant miltais pabarstyto paviršiaus.
- 8 Ranka suplokite tešlą į kvadratinę formą.
- 9 Užlenkite kampus į centrą, tada suplokite tešlą kumščiu. Pakartokite tai dar kartą.
- 10 Suformuokite pailgą kepalą. Kepalą įdėkite į 25 cm ilgio kepimo padėklą.
- 11 Šiek tiek sudrėkinkite kepalą paviršiumi ir pabarstykite avižiniais dribsniais.
- 12 Uždenkite tešlą drėgnu rankšluostėliu ir palikite iškilti 60 minučių šiltoje vietoje.
- 13 Tada palei kepalą padarykite 1 cm gylį įpjovą.
- 14 Įdėkite duoną į 240 °C įkaitintą orkaitę su nedideliu vandens kupinu indu, kad susiformuotų aukso spalvos pluta.
- 15 Kepkite 30 minučių. Išimkite kepalą iš kepimo indo ir palikite atvėsti ant vielinės lentynėlės.

Patarimas. Paruoškite mažus kepalukus svečiams. Pabarstykite juos aguonų ar sezamų sėklomis.

* JK naudokite sausas mieles pavadinimu „Easy Bake“ arba „Fast Action“

Bake partner

Gero apetito!

Tefal

Brijošė

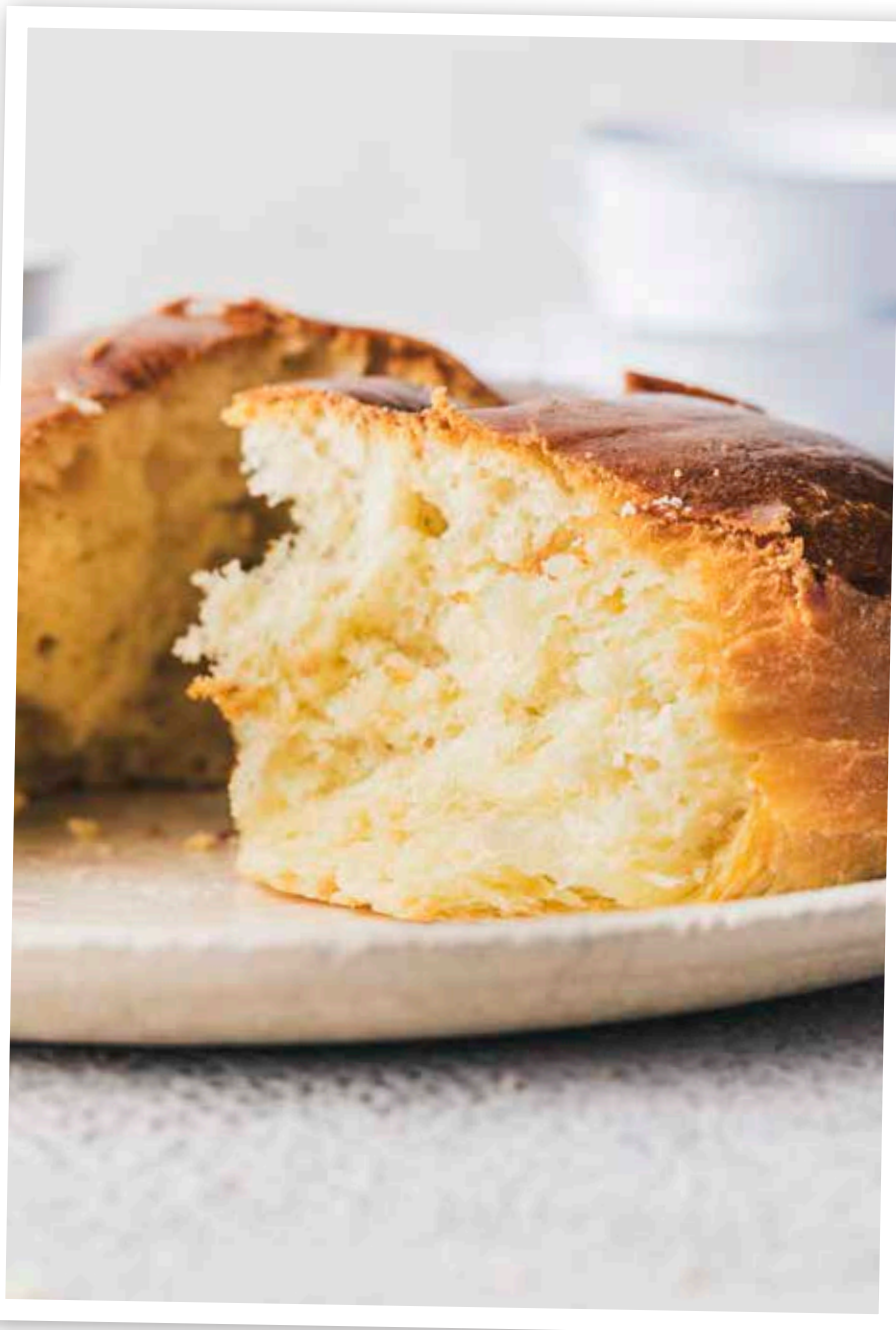
Užteks: 6 žmonėms

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

- 250 g baltų miltų duonai •
- 5 g druskos • 25 g cukraus •
- 100 g sviesto • 2 kiaušiniai ir
- 1 kiaušinio trynys • 3 valgomieji
- šaukštai drungo pieno •
- 2 valgomieji šaukštai vandens
- 5 g sausų kepimo mielių*



Paruošimas

- 1 Suberkite miltus į nerūdijančiojo plieno dubenį ir padarykite dvi skylutes: į vieną suberkite druską, o į kitą – mieles, cukrų, drungną pieną ir vandenį.
- 2 Druskos nemaišykite su mielėmis, nes mielės prastai reaguoja susilietusios su druska.
- 3 Sudėkite kiaušinius, uždėkite minkytuvą ir dangtį.
- 4 Pasirinkite 1 greitį ir minkykite 15 sekundžių, tada nustatykite 3 greitį dviem minutėms ir 45 sekundėms.
- 5 Nesustabdę prietaiso per vieną minutę įmaišykite sviestą, kuris turi būti ne per minkštas (prieš naudodami pusvalandį palaikykite kambario temperatūroje).
- 6 Toliau penkias minutes maišykite pasirinkę 3 greitį, paskui penkias minutes – pasirinkę 5 greitį.
- 7 Uždenkite tešlą ir palikite iškilti dvi valandas kambario temperatūroje, tada rankomis stipriai išminkykite tešlą tekštelėdami ją į dubenį.
- 8 Uždenkite tešlą ir palikite iškilti dar porą valandų šaldytuve. Paskui vėl minkykite rankomis tekštelėdami į dubenį.
- 9 Galiausiai uždenkite tešlą plastikine plėvele ir palikite iškilti per naktį šaldytuve.
- 10 Kitą dieną ištepkite brijošės kepimo formą sviestu ir pabarstykite miltais.
- 11 iš tešlos suformuokite rutulį.
- 12 Padėkite jį į formą ir palikite iškilti šiltoje vietoje, kol tešla užpildys formą (maždaug dvi–tris valandas).
- 13 Įdėkite ją į orkaitę, įkaitintą iki 180 °, ir kepkite 25 minutes.

* JK naudokite sausas mieles pavadinimu „Easy Bake“ arba „Fast Action“

Patarimas. Įmaišykite šokolado gabalėlių arba cukruotų vaisių.

Bake partner

Gero apetito!

Tefal®

Balta duona

Užteks: 1 apvaliam 800 g kepalui

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

- 500 g baltų miltų duonai •
- 300 ml drungno vandens •
- 10 g sausų kepimo mielių* • 10 g druskos



Paruošimas

- 1 Suberkite miltus, druską ir sausas mieles į nerūdijančiojo plieno dubenį.
- 2 Uždėkite minkytuvą ir dangtį, tada įjunkite 1 greitį kelioms sekundėms.
- 3 Per angą dangtyje supilkite drungną vandenį.
- 4 Minkykite aštuonias minutes.
- 5 Palikite tešlą kambario temperatūroje maždaug pusvalandžiui, kad ji iškiltų.
- 6 Tada rankomis iš tešlos suformuokite rutulį.
- 7 Padėkite jį ant sviestu išteptos ir miltais pabarstytos kepimo formos.
- 8 Vėl palaikykite kambario temperatūroje maždaug valandą, kad tešla iškiltų antrą kartą.
- 9 Įkaitinkite orkaitę iki 240 °C.
- 10 Aštriu peiliu padarykite kelias įpjovas kepalo viršuje ir patepkite drungnu vandeniu.
- 11 Į orkaitę įdėkite mažą indą su vandeniu – taip ant duonos susiformuos aukso spalvos pluta.
- 12 Kepkite 40 minučių 240 °C temperatūroje.

Patarimas. Kepimo mielės niekada negali tiesiogiai liestis su cukrumi arba druska, nes jie sustabdo mielių veikimą.

* JK naudokite sausas mieles pavadinimu „Easy Bake“ arba „Fast Action“

Bake partner

Gero apetito!

Plikytos tešlos pyragaičiai

Užteks: 20 didelių arba 40 mažų plikytos tešlos pyragaičių

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

- 300 ml vandens
- Šiek tiek druskos
- Šiek tiek cukraus
- 120 g sviesto
- 240 g paprastų miltų
- 6 kiaušiniai



Paruošimas

- 1 Prikaistuvyje pakaitinkite vandenį su sviestu, druska ir cukrumi.
- 2 Užvirinkite ir suberkite į prikaistuvį visus miltus.
- 3 Maišykite medine mentele, kol tešla sugers visą skystį. Palaukite, kol atvės.
- 4 Atvėsusią tešlą sudėkite į nerūdijančiojo plieno dubenį, uždėkite maišytuvą ir dangtį.
- 5 Pasirinkite 1 greitį ir per angą dangtyje vieną po kito įmuškite kiaušinius.
- 6 Įmušę kiaušinius maišykite tešlą dar dvi–tris minutes, kol ji taps glotnios konsistencijos.
- 7 Mažu šaukšteliu arba konditeriniu maišeliu ant sviestu išteptos ir miltais pabarstytos kepimo formos suformuokite / išspauskite mažus pyragaičius.
- 8 Kepkite orkaitėje, 180 °C temperatūroje 40 minučių.
- 9 Palaikykite orkaitėje atidarytomis durelėmis, kol atvės.
- 10 Neišimkite iš orkaitės iškart, nes plikyta tešla gali subliūkti.
- 11 Pyragaičiams visiškai atvėsus, užpildykite juos standžia plakta grietinėle, ledaus ar konditeriniu kremu.

Patarimas. Norėdami paruošti sūrius pyragaičius, vietoje cukraus naudokite žiupsnelį druskos ir prieš kepdami pabarstykite pyragaičius tarkuotu sūriu.

Tefal

Sausainiai su šokolado gabalėliais

Užteks: 20 didelių sausainių

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

- 250 g minkšto nesūdyto sviesto
- 125 g labai smulkaus cukraus
- 125 g rudojo cukraus
- 1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto
- 2 kiaušiniai
- 400 g miltų
- 1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių
- 200 g šokolado gabalėlių

Paruošimas

- 1 Sudėkite sviestą ir abiejų rūšių cukrų į nerūdijančiojo plieno dubenį.
- 2 Įstatykite dubenį į maišytuvą ir maišykite 20 sekundžių, pasirinkę 5 greitį.
- 3 Išjunkite prietaisą ir mentele nugarandykite nerūdijančiojo plieno dubens šonus, tada dar kartą maišykite 20 sekundžių pasirinkę 7 greitį.
- 4 Sudėkite likusius ingredientus, uždėkite dangtį ir maišykite pasirinkę 3 greitį, kol tešla bus tolygios konsistencijos.
- 5 Iš tešlos suformuokite rutulį, apvyniokite plastikine plėvele ir įdėkite į šaldytuvą bent 1 valandai.
- 6 Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C, išimkite tešlą iš šaldytuvo ir padalinkite į mažus rutuliukus.
- 7 Sudėkite juos ant kepimo formos su kepimo popieriumi ir kepkite orkaitėje apie 10 minučių.

Patarimas: vietoje šokolado gabalėlių galite naudoti riešutus arba džiovintus vaisius.

Bake partner

Gero apetito!

Tefal

Braunis su šokoladu ir pekano riešutais

Užteks: 6–8 žmonėms

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

- 3 dideli kiaušiniai • 200 g juodojo šokolado • 200 g sviesto
- 15 g sviesto kepimo skardai
- 180 g cukraus • 2 maišeliai vanilinio cukraus • 80 g persijotų miltų • 50 g pekano riešutų



Paruošimas

- 1 Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C ir išstpinkite 20 cm dydžio kvadratinę kepimo formą sviestu.
- 2 Mikrobangų krosnelėje išlydykite šokoladą ir 200 g sviesto bei gerai išmaišykite.
- 3 Į nerūdijančiojo plieno dubenį įmuškite kiaušinius ir suberkite abiejų rūšių cukrų.
- 4 Uždėkite plaktuvą ir dangtį, tada maišykite 1 minutę, pasirinkę 8 greitį.
- 5 Supilkite išlydytą šokoladą ir maišykite 20 sekundžių, pasirinkę 8 greitį.
- 6 Tada suberkite persijotus miltus ir maišykite 15 sekundžių, pasirinkę 8 greitį.
- 7 Galiausiai į tešlą suberkite pekano riešutus ir išmaišykite mentele.
- 8 Supilkite tešlą į riebalais išteptą kepimo formą ir kepkite 25 minutes 200 °C temperatūroje.
- 9 Prieš patiekdami palaukite, kol atvės.

Patarimas: vietoje pekano riešutų galite naudoti graikinius riešutus ir patiekti su ledais ar plakta grietinėle.

Bake partner

Gero apetito!

Tefal

Šokoladiniai putėsiai

Užteks: 6–8 žmonėms

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

- 150 g geros kokybės šokolado be jokių priedų
- 150 g labai smulkaus cukraus
- 6 kiaušiniai



Paruošimas

- 1 Sulaužykite šokoladą į mažesnius gabalėlius.
 - 2 Sudėkite šokolado gabalėlius į mažą prikaistuvį su dviem valgomaisiais šaukštais vandens.
 - 3 Išlydykite ant labai mažos ugnies, maišydami mediniu šaukštu.
 - 4 Prikaistuvį nuo viryklės nuimkite, kai šokoladas taps lygios pastos konsistencijos.
 - 5 Sudėkite šešis kiaušinių trynius, reguliariai maišykite. Nerūdijančiojo plieno dubenyje, uždėję plaktuvą ir dangtį, pasirinkite 7 greitį ir vieną minutę su trimis ketvirčiais minutės plakite kiaušinių baltymus su 25 g cukraus, kol susidarys tvirtokos viršūnės.
 - 6 Suberkite likusį cukrų ir plakite maksimaliu greičiu 30 sekundžių.
 - 7 Į kiaušinių ir šokolado mišinį įdėkite didelį šaukštą plaktų kiaušinio baltymų ir stipriai maišykite, kad tešla suminkštėtų.
 - 8 Tada palengva supilkite likusius plaktus kiaušinio baltymus į šokolado mišinį.
 - 9 Įdėkite į šaldytuvą ir palaukite jame kelias valandas.
- Patarimas.** Į kiaušinio baltymų plakinį įdėkite smulkiai sutarkuotos apelsino žievelės.

Bake partner

Gero apetito!

Tefal

Morkų pyragas su glajumi

Užteks: 8–10 žmonėms

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

Tešlai:

- 130 g rudojo cukraus
- 120 ml saulėgrąžų aliejaus
- 4 kiaušiniai
- 1 apelsino žievelė ir sultys
- 240 g miltų
- 10 g kepimo miltelių
- 2 arbatiniai šaukšteliai malto cinamono
- 250 g tarkuotų morkų
- 50 g smulkintų graikinių riešutų
- 50 g razinų

Glajui:

- 100 g lydyto sviesto
- 150 g minkšto sūrio (25 % riebumo)
- 100 g cukraus pudros



Paruošimas

Paruoškite tešlą:

- 1 Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C.
- 2 Paruoškite maišytuvą su nerūdijančiojo plieno dubeniu, tada į dubenį sudėkite rudąjį cukrų, aliejų, kiaušinius ir apelsinų sultis bei žievelę.
- 3 Uždėkite dangtį ir maišykite 7 greičiu 1 minutę.
- 4 Suberkite miltus, kepimo miltelius ir cinamoną, tada vėl maišykite 7 greičiu 1 minutę.
- 5 Galiausiai į mišinį sudėkite morkas, graikinius riešutus ir razinas bei maišykite 3 greičiu 15 sekundžių.
- 6 Apvalią kepimo formą ištepkite riebalais ir pabarstykite miltais, supilkite tešlą ir kepkite 45 minutes 180 °C temperatūroje.

Paruoškite glajų:

- 1 Kol pyragas kepa orkaitėje, paruoškite nerūdijančiojo plieno dubenį ir maišytuvą.
- 2 Sudėkite lydytą sviestą, minkštą sūrį ir cukraus pudrą bei maišykite pasirinkę 3 greitį, kol mišinys bus tolygios konsistencijos.
- 3 Atidėkite į šaldytuvą. Morkų pyragui visiškai atvėsus ant viršaus mentele užtepkite glajų.

Patarimas: pyragą galite papuošti kokoso drožlėmis.

Bake partner

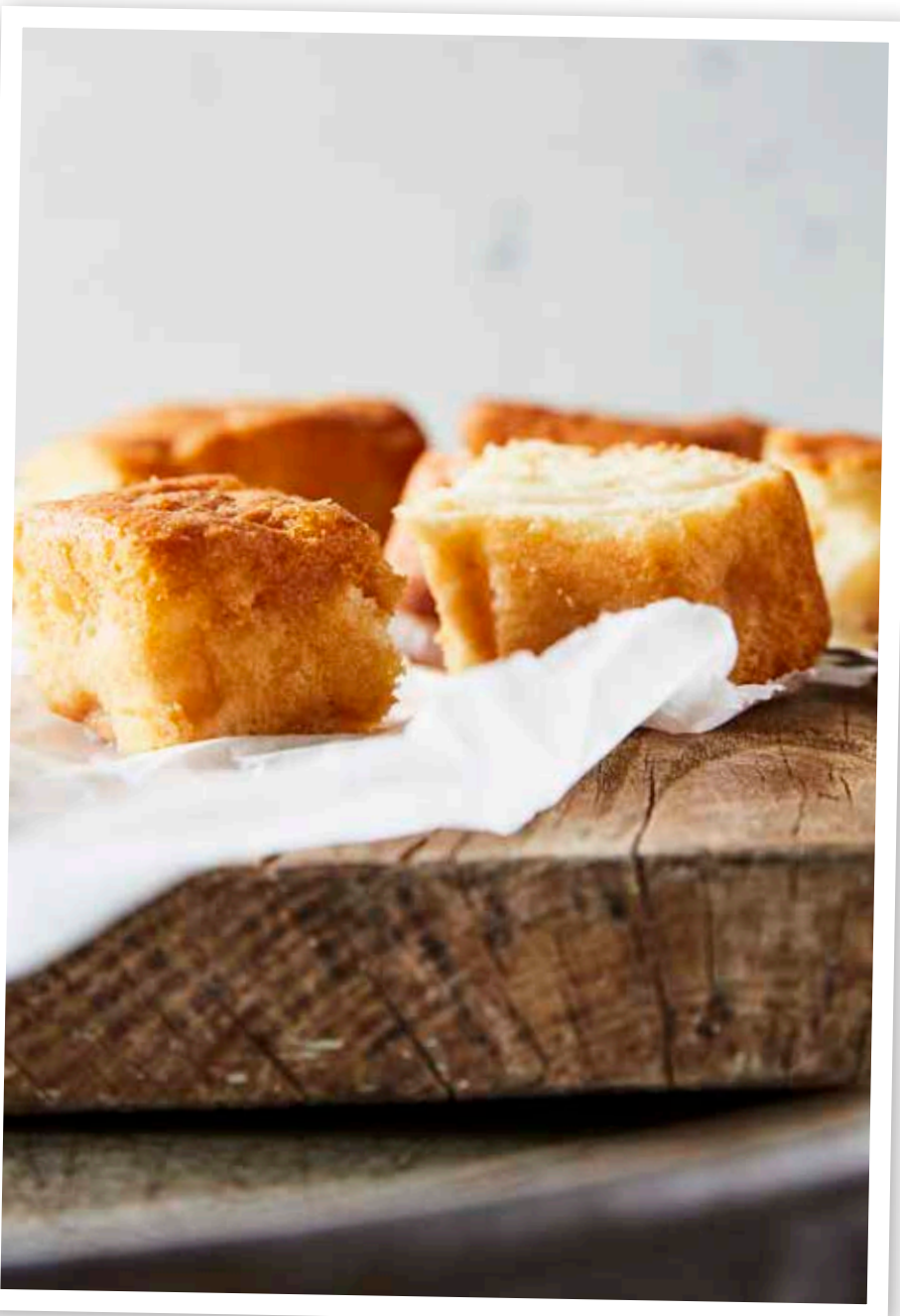
Gero apetito!

Tefal

Obuolių pyragas, kuriam neįmanoma atsispirti

Užteks: 8 žmonėms

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

- 4 kubeliais supjaustyti obuoliai
- 250 g labai smulkaus cukraus
- 2 kiaušiniai • 150 ml pieno • 125 g lydyto sviesto • 250 g miltų
- 1 maišelis kepimo miltelių • 2 arbatiniai šaukšteliai vanilės miltelių • 2 arbatiniai šaukšteliai malto cinamono • 2 žiupsneliai druskos

Paruošimas

- 1 Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C.
- 2 Paruoškite nerūdijančiojo plieno dubenį su maišytuvu ir sudėkite į dubenį kiaušinius, pieną ir sviestą, tada sudėkite birusius ingredientus (cukrų, miltus, kepimo miltelius, vanilės miltelius, maltą cinamoną ir druską).
- 3 Ant viršaus uždėkite dangtį ir maišykite 8 greičiu 2 minutes.
- 4 Išjunkite prietaisą, nuimkite dangtį ir nugrandykite dubens šonus mentele.
- 5 Vėl uždėkite dangtį ir dar kartą pamaišykite 1 minutę pasirinkę 8 greitį.
- 6 Paruošę tešlą sudėkite kubeliais pjaustytus obuolius ir gerai išmaišykite mentele.
- 7 Pyrago kepimo formą ištepkite riebalais ir pabarstykite miltais, supilkite tešlą ir kepkite 50 minučių 180 °C temperatūroje.

Patarimas: kad pyragas būtų dar gardesnis, įpilkite valgomąjį šaukštą romo.

Bake partner

Gero apetito!

Šokoladiniai pyragaičiai ant pagaliuko

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

Tešlai:

- 75 g lydyto sviesto • 2 kiaušiniai
- 100 g cukraus • 60 g maltų lazdyno riešutų
- 65 g miltų
- ½ pakelio kepimo miltelių
- 150 g varškės

Glajui:

- 200 g juodojo šokolado
- 2 valgomieji šaukštai rapsų aliejaus
- Vienas pakelis pagaliukų ledinukams arba medinių iešmelių
- Perlinis cukrus arba šokoladiniai pabarstukai papuošimui



Paruošimas

- 1 Įkaitinkite orkaitę iki 175 °C.
- 2 Paruoškite nerūdijančiojo plieno dubenį ir plaktuvą, sudėkite kiaušinius, cukrų, lydytą sviestą, maltus lazdyno riešutus, miltus ir kepimo miltelius.
- 3 Maišykite pasirinkę 5 greitį 15 sekundžių, tada įjunkite maksimalų greitį 4 minutėms.
- 4 Supilkite mišinį į riebalais išteptą ir miltais pabarstytą kepimo formą pyragui ir kepkite 40 minučių 175 °C temperatūroje.
- 5 Pyragui iškepus, sutrupinkite jį į didelį dubenį, sudėkite varškę ir išminkykite rankomis, kol susidarys tešla.
- 6 Iš tešlos suformuokite maždaug stalo teniso kamuoliukų dydžio rutuliukus, tada sudėkite juos ant kepimo formos, padengtos kepimo popieriumi.
- 7 Į kiekvieną pyrago rutuliuką įsmeikite medinį pagaliuką ir padėkite į šaldytuvą 30 minučių.

Norėdami paruošti glajų pyragaičiams,

- 1 Į dubenį sudėkite šokoladą ir supilkite aliejų, tada įdėkite į mikrobangų krosnelę ir išlydykite, pasirinkę mažo galingumo nustatymą.
- 2 Mišiniui išsilydžius, į jį pamerkite pyragaičius, nulašinkite šokolado perteklių atgal į dubenį ir sudėkite pyragaičius ant kepimo formos su kepimo popieriumi.
- 3 Pyragaičius papuoškite perliniu cukrumi ar šokolado pabarstukais, kol šokoladas nesustingęs, paskui padėkite juos atgal į šaldytuvą.

Patarimas: norėdami skirtingų spalvų pyragaičių ar kitokių papuošimų, juos galite padengti pieniniu ar baltuoju šokoladu. Be to, į baltąjį šokoladą galite įmaišyti maistinių dažų.

Tefal

Citrininė tartaletė su morengais

Užteks: 6–8 žmonėms

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

Tešlai:

- 250 g paprastų miltų • 125 g sviesto
- 30 g maltų migdolų • 80 g cukraus pudros
- 1 kiaušinis • 1 žiupsnelis druskos

Įdarui:

- 6 kiaušiniai • 300 g cukraus • 3 nevaškuotos citrinos
- 100 g lydyto sviesto

Morengams:

- 3 kiaušinių baltymai • 60 g cukraus pudros
- 1 žiupsnelis cukraus

Paruošimas

Paruoškite tešlą:

- 1 Miltus, mažais kubeliais supjaustytą šaltą sviestą, maltus migdolus, cukrų ir druską sudėkite į nerūdijančiojo plieno dubenį su įstatytu minkytuvu, uždėkite dangtį.
- 2 Paleiskite prietaisą 1 greičiu dešimčiai sekundžių, kad ingredientai susimaišytų, tada įjunkite 5 greitį.
- 3 Kai mišinys pasidarys duonos trupinių konsistencijos, jmuškite kiaušinių per angą dangtyje ir paleiskite prietaisą dar penkioms minutėms.
- 4 Sustabdykite prietaisą, kai iš tešlos susiformuos rutulys.
- 5 Įvyniokite tešlos rutulį į plastikinę plėvelę ir palaikykite šaldytuve bent vieną valandą.

Paruoškite įdarą:

- 1 Nuplaukite ir nusauskite citrinas. Sutarkuokite žievelę ir išspauskite citrinų sultis.
- 2 Sudėkite kiaušinius, cukrų, citrinų sultis ir žievelę bei lydytą sviestą į nerūdijančiojo plieno dubenį, įstatykite maišytuvą ir uždėkite dangtį.
- 3 Paleiskite prietaisą nuo 1 iki 7 greičio, kol ingredientai išsimažys. Įkaitinkite orkaitę iki 210 °C.

- 4 Ištepkite sviestu 28 cm skersmens tartaletės kepimo formą. Į formą įdėkite iki 4 mm storio iškočiotą tešlą ir subadykite šakute.
- 5 Uždenkite kepimo popieriumi ir paberkite džiovintų pupelių. Kepkite uždengtą 15 minučių. Nuimkite kepimo popierių ir džiovintas pupeles.
- 6 Ant tartaletės pagrindo supilkite įdarą ir toliau kepkite 25 minutes 180 °C temperatūroje.

Paruoškite morengą:

- 1 Suplakite kiaušinių baltymus su 20 g cukraus nerūdijančiojo plieno dubenyje įstatę plaktuvą ir uždėję dangtį. Nustatykite 7 greitį pusantros minutės, tada maksimalų greitį, kol iš baltymų susiformuos tvirtokos viršūnės.
- 2 Paskui suberkite likusius 40 g cukraus pudros ir plakite toliau.
- 3 Tartaletei iškepus, šaukštu uždėkite ant pyrago viršaus morengus.
- 4 Įdėkite tartaletę atgal į orkaitę kelioms minutėms, kol morengai šiek tiek paruduos.

Patarimas. Tartaletės viršų papuoškite citrinų griežinėliais.

Bake partner

Gero apetito!

Tefal®

Kreminis tortas su braškėmis

Užteks: 6–8 žmonėms

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

Biskvitui:

- 4 kiaušiniai • 125 g labai smulkaus cukraus • 125 g miltų

Kreminiam įdarui:

- ½ l pieno • 250 g cukraus • 4 kiaušiniai • 70 g miltų • 250 g minkšto sviesto, supjaustyto kubeliais • 1 vanilės ankštis • 500 g braškių • 1 torto žiedas



Paruošimas

Paruoškite biskvitą:

- 1 Įkaitinkite orkaitę iki 7 nustatymo (210 °C). Paruoškite nerūdijančiojo plieno dubenį su plakikliu, tada plakite kiaušinius su cukrumi 8 greičiu 5 minutes, kol susidarys labai šviesus mišinys.
- 2 Išjunkite maišytuvą, tada mentele rankomis įmaišykite persijotus miltus maišydami iš dubens apačios į viršų. Paklokite kepimo popierių ant 40 x 30 cm dydžio kepimo formos.
- 3 Supilkite tešlą į kepimo popieriumi padengtą formą ir išlyginkite mentele. Kepkite 7 minutes. Palaukite, kol atvės, ir torto disku išpjaukite 2 identiškus biskvito apskritimus.

Paruoškite kreminį įdarą:

- 1 perpjaukite vanilės ankštį perpus ir išimkite vanilės sėklas. Į prikaistuvį supilkite pieną, įberkite 125 g cukraus ir vanilės sėklas. Užvirinkite. Tuo metu sudėkite 125 g cukraus ir kiaušinius į nerūdijančiojo plieno dubenį.
- 2 Pritvirtinkite lanksčią plakimo šluotelę ir plakite mišinį 2 minutes, nustatę 8 greitį. Suberkite miltus ir dar kartą maišykite 30 sekundžių 8 greičiu.
- 3 Supilkite ketvirtį verdančio pieno į kiaušinių mišinį ir maišykite 30 sekundžių pasirinkę 5 greitį.
- 4 Supilkite šį mišinį į prikaistuvį kartu su likusiu pienu ir virinkite ant vidutinio stiprumo ugnies nuolat plakdami ranka, kol susidarys tirštas kremas.
- 5 Kremui sutirštėjęs supilkite jį į dubenį, uždenkite plastikine plėvele ir palikite 1 valandai, kol atvės iki kambario temperatūros.

- 6 Išplaukite ir nusausinkite nerūdijančiojo plieno dubenį. Supilkite kremą, kurį buvo atidėję į šalį, ir lanksčia plakimo šluotele išplakite nustatę 8 greitį. Praėjus 1 minutei sulėtinkite greitį iki 5 ir palaipsniui įmaišykite kubeliais supjaustytą minkštą sviestą. Toliau plakite 30 sekundžių, kol ingredientai gerai išsimaišys.

Suformuokite tortą:

- 1 Metalinį torto žiedą padenkite kepimo popieriumi. Padėkite 1 iš 2 biskvitų torto žiedo apačioje, o antrąjį pasilikite – jį reikės uždėti ant kreminio torto su braškėmis viršaus.
- 2 Perpjaukite braškes perpus ir sudėkite jas aplink torto žiedą taip, kad perpjauta pusė būtų nukreipta į išorę.
- 3 Įpilkite trečdalį kremo į torto žiedą ir gerai paskleiskite. Sudėkite supjaustytas braškes ir ant viršaus užpilkite ploną kremo sluoksnį. Galiausiai ant kreminio torto su braškėmis viršaus uždėkite antrą biskvitą.
- 4 Tortą uždenkite plastikine plėvele ir padėkite į šaldytuvą 24 valandoms.
- 5 Išimkite kreminį tortą iš šaldytuvo 30 minučių prieš patiekiant ant stalo, kad užbaigtumėte puoštį.

Papuoškite kreminį tortą du braškėmis:

- 1 Darbinį paviršių pabarstykite cukraus pudra ir ant jo iškočiokite marcipanų masę.
- 2 Iš marcipanų masės išpjaukite torto žiedo dydžio diską ir uždėkite ant torto viršaus.

Patarimas: kreminį tortą su braškėmis papuoškite uždėję keletą braškių.

Bake partner

Gero apetito!

Tefal®

Vaniliniai migdoliniai sausainiai

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

Migdoliniams sausainiams:

- 200 g cukraus pudros • 200 g maltų migdolų
- 2 x 80 g kiaušinių baltymų
- 200 g labai smulkaus cukraus • 75 ml vandens • ½ vanilės ankšties

Kreminiam įdarui:

- 500 ml pieno • 6 kiaušinio tryniai
- 125 g cukraus • 100 g sviesto, supjaustyto kubeliais • 20 g miltų
- 30 g kukurūzų miltų • ½ vanilės ankšties



Paruošimas

Paruoškite sausainius:

- 1 sutrinkite 200 g cukraus pudros ir 200 g maltų migdolų naudodami virtuvinį kombainą. Šis mišinys vadinamas „tant pour tant“. Išsijokite „tant pour tant“ ir atidėkite j šalį.
- 2 Prikaistuvyje užvirinkite vandenį su labai smulkiu cukrumi jų nemaišydami. Termometru patikrinkite, kad sirupo temperatūrą neviršytų 115 °C.
- 3 Paruoškite nerūdijančiojo pieno dubenį su lanksčia plakimo šluotele. Dubenyje plakite 80 g kiaušinių baltymų nustatę 5 greitį, kol susiformuos tvirtokos viršūnės. Padidinkite greitį, kai sirupo temperatūra pasieks 105 °C.
- 4 Nuimkite sirupą nuo viryklės jo temperatūrai pasiekus 115 °C ir lėtai supilkite jį į išplaktus kiaušinių baltymus nerūdijančiojo pieno dubenyje. Toliau plakite šį mišinį 6 minutes, kad susiformavęs morengas šiek tiek atvėstų.
- 5 Sudėkite likusius neišplaktus kiaušinių baltymus (80 g) į „tant pour tant“ mišinį, kurį buvote atidėję, ir maišykite, kol mišinys bus tolygios tekstūros. Perpjaukite vanilės ankštį perpus ir išimkite vanilės sėklas iš vienos pusės. Sudėkite jas į mišinį.
- 6 Maždaug trečdajį morengo lanksčia mentele sumaišykite su migdolų pasta, kad ši truputį suminkštėtų. Tada supilkite likusį morengą. Tai darykite maišydami mentele iš apačios į viršų maždaug 1 minutę.
- 7 Šį mišinį supilkite į 8 mm konditerinį maišelį. Ant kepimo formos uždėkite kepimo popierių. Ant kepimo formos konditeriniu maišeliu ant iš tešlos išspauskite mažus vienodo, graikinio riešuto dydžio rutuliukus. Jie turi būti vienodu atstumu vienas nuo kito.

- 8 Švelniai patapšnokite kepimo formos apačią ir palikite išdžiūti kambario temperatūroje maždaug 30 minučių. Įkaitinkite orkaitę iki 150 °C. Kepkite 14 minučių, tada padėkite kepimo popierių ant sudrėkinto darbinio paviršiaus, kad sausainius būtų lengva nuimti.

Paruoškite vanilės skonio kreminį įdarą:

- 1 pašildykite pieną ant švelnios ugnies sudėję vanilės sėklas iš kitos ankšties pusės.
- 2 Nerūdijančiojo pieno dubenyje lanksčia plakimo šluotele plakite kiaušinio trynius su cukrumi 2 minutes, pasirinkę 8 greitį, tada suberkite miltus ir kukurūzų miltus, ir vėl plakite 1 minutę, pasirinkę 7 greitį.
- 3 Į mišinį supilkite karštą pieną, viską sumaišykite naudodami rankinę plakimo šluotelę ir padėkite gautą mišinį ant silpnos ugnies maždaug 3–4 minutes nuolat maišydami, kol kremas sutirštės.
- 4 Nuėmę nuo viryklės įmaišykite kubeliais pjaustytą sviestą. Supilkite kremą į sandarų indelį ir padėkite j šaldytuvą bent 1 valandai 30 minučių.

Paruoškite sausainius su įdaru:

- 1 Vanilinį kremą supilkite į 8 mm konditerinį maišelį ir užpildykite pusę sausainių.
- 2 Ant kiekvieno sausainio su kremu uždėkite po tuščią sausainį ir sudėkite juos į sandarų indelį.

Patarimas: vanilę galite pakeisti braškių uogiene, o j sausainių tešlą įdėti rožinių maistinių dažų, kad jie būtų atitinkamos spalvos.

Bake partner

Gero apetito!

Tiramisu indeliuose

Užteks: 6–8 žmonėms

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

- 3 puodeliai stiprios kavos •
- 3 kiaušiniai • 1 dėžutė sausainių „Damų piršteliai“ • 75 g labai smulkaus cukraus • 250 g maskarponės sūrio • Šiek tiek kakavos miltelių

Paruošimas

- 1 Atskirkite kiaušinių trynius nuo baltymų.
- 2 Nerūdijančiojo plieno dubenyje plakikliu 2 minutes maišykite kiaušinių trynius su cukrumi pasirinkę 8 greitį, kol mišinys pasidarys labai šviesios spalvos.
- 3 Sudėkite maskarponės sūrį ir vėl plakite 2 minutes pasirinkę 8 greitį. Kremą sudėkite į maišymo indą ir padėkite į šoną.
- 4 Išplaukite ir nusausinkite nerūdijančiojo plieno dubenį ir šluotelę. Perkelkite kiaušinių baltymus į nerūdijančiojo plieno dubenį ir pritvirtinkite lanksčią plakimo šluotelę.
- 5 Plakite kiaušinių baltymus 30 sekundžių pasirinkę 7 greitį, kol susiformuos standokos viršūnės, įdėkite 1 arbatinį šaukštelį cukraus ir plakite toliau 1 minutę 30 sekundžių, nustatę 8 greitį.
- 6 Švelniai mentele įmaišykite išplaktus kiaušinių baltymus į maskarponės kremą.

Paruoškite tiramisu:

- 1 išmirkykite keletą sausainių kavoje, tada padėkite juos stiklinio indelio dugne kaip pirmą sluoksnį.
- 2 Tepkite vieną sluoksnį kremo, tada dėkite kitą sluoksnį išmirkytų sausainių.
- 3 Sluoksniuokite tol, kol indelis užsipildys. Pabaigoje tepkite kremo sluoksnį.
- 4 Pabarstykite kakavos milteliais ir sudėkite indelius į šaldytuvą bent 12 valandų.

Patarimas: vietoje kavos naudokite vaisių sultis ir įdėkite šviežių vaisių, jei norite lengvo deserto.

Tefal

Avietiniai keksiukai su baltuoju šokoladu

Užteks: 12 keksiukų

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

Tešlai:

• 170 g miltų • 150 g itin smulkaus cukraus • 150 g minkšto sviesto • 3 kiaušiniai • 1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių • 45 g nenugriebto pieno • 1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto • 100 g šaldytų aviečių gabalėlių

Glajui:

60 g kiaušinio baltymų • 65 g itin smulkaus cukraus • 115 g minkšto sviesto • 100 g baltojo šokolado • 2 valgomųjų šaukštų rapsų aliejaus • Popierinių keksiukų formelių • Padėklo keksiukams



Paruošimas

Paruoškite tešlą:

- 1 Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C.
- 2 Paruoškite nerūdijančiojo pieno dubenį ir maišytuvą, tada į dubenį sudėkite miltus, kepimo miltelius, cukrų, kiaušinius, vanilę, sviestą ir pieną.
- 3 Uždėkite dangtį ir maišykite 2 minutes pasirinkę 8 greitį.
- 4 Galiausiai sudėkite aviečių gabalėlius ir išmaišykite pasirinkę 5 greitį 15 sekundžių.
- 5 Į kiekvieną keksiukui skirtą vietą kepimo formoje įdėkite po popierinę formelę ir užpildykite 2/3 formelės tūrio tešla.
- 6 Kepkite 15 minučių 180 °C temperatūroje, tada palikite atvėsti.

Paruoškite glajų:

- 1 pasirinkę mažo galingumo nustatymą mikrobangų krosnelėje išlydykite baltąjį šokoladą kartu su rapsų aliejumi.

- 2 Sudėkite kiaušinių baltymus ir cukrų į plūduriuojantį indą ir išplakite, kol masė taps dvigubai didesnė ir ims žvilgėti.
- 3 Paruoškite nerūdijančiojo pieno dubenį ir plakiklį.
- 4 Sudėkite šią masę į dubenį ir ant viršaus uždėkite dangtį, tada plakite pasirinkę 7 greitį, kol ant plakiklio susiformuos standokos viršūnės.
- 5 Tada sudėkite minkštą sviestą ir maišykite nustatę 8 greitį 30 sekundžių.
- 6 Pakelkite prietaiso viršų, nugrandykite dubens šonus mentele ir sudėkite išlydytą baltąjį šokoladą.
- 7 Paskutinį kartą išmaišykite pasirinkę 8 greitį 30 sekundžių.
- 8 Glajų supilkite į konditerinį maišelį su žvaigždės formos antgaliu ir papuoškite visiškai atvėsusius keksiukus.

Patarimas: papuoškite keksiukus cukriniais perlais ar šokoladiniais pabarstukais.

Bake partner

Gero apetito!

Tefal

Karališkasis šokoladinis tortas

Užteks: 8 žmonėms

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

Biskvitui:

- 45 g maltų migdolų • 10 g kokoso drožlių
- 20 g maltų lazdyno riešutų • 50 g cukraus pudros
- 20 g miltų • 80 g kiaušinio baltymų (3 maži kiaušiniai) • 50 g cukraus

Traškiams sluoksniui:

- 240 g „praline“ šokolado • 140 g „crêpes dentelles“ (traškių prancūziškų blynelių) • 200 g šokoladinio glajaus indelio
- 26 cm skersmens torto žiedas

Šokoladiniams putėsiams:

- 90 g pieno • 3 želatinos lapeliai • 90 g juodojo šokolado • 50 g pieninio šokolado
- 250 g plaktos grietinės (30% riebumo)



Paruošimas

Paruoškite biskvitą:

- 1 Dubenyje sumaišykite cukraus pudrą, miltus, maltus migdolus, maltus lazdyno riešutus ir kokoso drožles.
- 2 Perkelkite kiaušinių baltymus į nerūdijančiojo plieno dubenį ir pritvirtinkite lanksčią plakimo šluotelę. Plakite didžiausiu greičiu, kol iš kiaušinio baltymų susiformuos standokos viršūnės. Palaiptai suberkite cukrų, kad susidarytų labai standus morengas.
- 3 Suberkite sausąjį mišinį ir švelniai išmaišykite mentele.
- 4 Supilkite masę į konditerinį maišelį. Ant kepimo formos su kepimo popieriumi iš masės suformuokite 1 cm storio ir 25 cm skersmens diską, pabarstykite jį cukraus pudra. Kepkite maždaug 15 minučių 170 °C temperatūroje.

Paruoškite traškų sluoksnį:

- 1 mikrobangų krosnelėje išlydykite šokoladą su šaukštu rapsų aliejaus.
- 2 Sutrupinkite traškius blynelius su sumaišykite su išlydytu šokoladu.
- 3 Paskleiskite 5 mm storio masės sluoksnį tarp 2 kepimo popieriaus lapų ir padėkite į šaldytuvą.
- 4 Biskvitui atvėsus, paruoškite šokoladinius putėsius: išlydykite juodąjį šokoladą ir pieninį šokoladą mikrobangų krosnelėje.
- 5 Prikaituvyje užvirinkite pieną ir sudėkite išmirkytą želatiną (mirkykite šaltame vandenyje apie 10 minučių ir tada išspauskite vandenį, kad jį suminkštėtų).

- 6 Pilkite karštą pieną ant išlydyto šokolado ir gerai išmaišykite rankine plakimo šluotele, kad susidarytų tolygi masė.
- 7 Palaukite, kol atvės. Pasirūpinkite, kad nerūdijančiojo plieno dubuo būtų labai šaltas, tada supilkite į jį skystą grietinėlę.
- 8 Pritvirtinkite plakiklį ir uždėkite dangtį, paskui plakite 2 minutes nustatę 7 greitį ir tada 4 minutes nustatę 8 greitį.
- 9 Supilkite plaktą grietinėlę į šokoladą ir švelniai išmaišykite mišinį, kad susidarytų šokolado putėsiams.

Paruoškite tortą:

- 1 padenkite torto žiedą kepimo popieriumi, kad žiedą būtų galima nesunkiai nuimti.
- 2 Į žiedo dugną įdėkite biskvito diską.
- 3 Iš traškų sluoksnio išpjaukite kitą diską (tokio paties skersmens kaip biskvitas) ir uždėkite ant biskvito.
- 4 Uždėkite žiedą atgal ant biskvito ir užbaikite užtepę šokolado putėsių.
- 5 Pasirūpinkite, kad putėsiams būtų užtepti tolygiai. Paskui įdėkite tortą į šaldiklį bent 12 valandų.
- 6 Prieš patiekdami padėkite tortą ant tam skirtą padėklo ir nuimkite žiedą.
- 7 Šiek tiek pašildykite šokoladinį glajų mikrobangų krosnelėje ir aptepkite juo tortą.
- 8 Praėjus 5 minutėms uždėkite tortą ant torto lėkštės ir palikite atšilti 2 valandas prieš patiekiant.

Bake partner

Gero apetito!

Tefal

Cukinių apkepas

Užteks: 6 žmonėms

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

- 1 kg cukinių
- 3 kiaušiniai
- 250 g grietinės
- 100 g Griujero sūrio
- Druska, pipirai, muskato riešutai



Paruošimas

- 1 Įkaitinkite orkaitę iki 220 °C.
- 2 Cukinijas supjaustykite daržovių pjaustytuvu su kūgine pjaustykle, pasirinkę 5 greitį.
- 3 Apkepinkite jas keptuvėje 10 minučių.
- 4 Atidėkite į šalį. Sutarkuokite Griujero sūrį daržovių pjaustykle su kūgine tarka, pasirinkę 3 greitį.
- 5 Padėkite į šoną. Nerūdijančiojo plieno dubenyje su plakikliu ir uždėtu dangčiu išplakite kiaušinius ir grietinę, pasirinkę 5 greitį.
- 6 Suberkite druską, pipirus ir muskato riešutus.
- 7 Pasirinkite 3 greitį ir paleiskite veikti 30 sekundžių.
- 8 Pusę cukinių sudėkite į sviestu išteptą orkaitės kepimo indą ir pabarstykite puse tarkuoto Griujero sūrio.
- 9 Tada sudėkite likusias cukinijas ir pabarstykite jas likusiu sūriu.
- 10 Cukinijas padenkite kiaušinių, grietinės, druskos, pipirų ir muskato riešutų mišiniu.
- 11 Kepkite orkaitėje 25–30 minučių 220 °C temperatūroje. Patiekite karštą.

Patarimas. Norėdami šiek tiek gaivumo, įdėkite truputį mėtų.

Bake partner

Gero apetito!

Sūri duona

Užteks: 6 žmonėms

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

- 200 g paprastų miltų
- 4 kiaušiniai
- 11 g kepimo miltelių
- 100 ml pieno
- 50 ml alyvuogių aliejaus
- 12 saulėje džiovintų pomidorų
- 200 g fetos sūrio
- 15 žaliųjų alyvuogių be kauliukų
- Šiek tiek kario prieskonių (nebūtina)
- Druska ir pipirai

Paruošimas

- 1 Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C.
- 2 Duonos kepimo formą ištepkite sviestu ir pabarstykite miltais. Nerūdijančiojo pieno dubenyje su maišytuvu ir uždėtu dangčiu išmaišykite miltus, kiaušinius ir kepimo miltelius pradėdami nuo 1 greičio ir didindami iki 5 greičio.
- 3 Supilkite alyvuogių aliejų ir pieną bei maišykite dar pusantros minutės. Sumažinkite iki 1 greičio ir sudėkite džiovintus pomidorus (supjaustytus), kubeliais supjaustytą fetos sūrį, žaliąsias alyvuoges (supjaustytas) ir kario prieskonius. Pagardinkite prieskoniais.

- 4 Supilkite tešlą į kepimo formą ir įdėkite į orkaitę 30–40 minučių, priklausomai nuo orkaitės.
- 5 Peiliu patikrinkite, ar duona iškepusi.

Patarimas: vietoje fetos sūrio rinkitės mocarelą ir įdėkite kelis supjaustytus bazilikų lapelius.

Tefal

Picos tešla

Užteks: 1 picai

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

- 150 g miltų duonai
- 90 ml drungno vandens
- 2 valgomųjų šaukštų alyvuogių aliejaus
- 3 g sausų kepimo mielių*
- Druskos



Paruošimas

- 1 Miltus ir druską suberkite į nerūdijančiojo plieno dubenį su minkytuvu.
- 2 Uždėkite dangtį.
- 3 Kelias sekundes paleiskite veikti 3 greičiu, sudėkite mieles ir įjunkite 7 greitį.
- 4 Supilkite drungną vandenį, alyvuogių aliejų ir minkykite, kol iš tešlos susiformuos tolygus rutulys.
- 5 Kildinkite tešlą, kol ji dvigubai iškils.
- 6 Iškočiokite ir naudokite pagal receptą.

* JK naudokite sausas mieles, pažymėtas „Easy Bake“ arba „Fast Action“

Bake partner

Gero apetito!

Mėsos kukuliai

Užteks: 4 žmonėms

Naudojami priedai:



Sudedamosios dalys

- 500 g liesos jautienos •
- 1 nubrauktas valgomasis šaukštas miltų • 1 vidutinio dydžio laiškiniis svogūnas •
- 1 česnako skiltelė • 3 petražolių šakelė • Druska ir pipirai



Paruošimas

- 1 Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C.
- 2 Sumalkite mėsą nustatę 7 greitį, naudodami smulkintuvo galvutę su mažomis skylutėmis.
- 3 Jautienos faršą ir visus kitus ingredientus sudėkite į nerūdijančiojo plieno dubenį.
- 4 Uždėkite maišytuvą ir dangtį, ir paleiskite prietaisą veikti vieną minutę 1 greičiu. Tarp delnų iš nedidelio kiekio masės suformuokite graikinių riešutų dydžio rutuliukus.
- 5 Mėsos kukulius sudėkite ant kepimo formos, padengtos kepimo popieriumi.
- 6 Kepkite orkaitėje 25 minutes.
- 7 Praėjus pusei kepimo laiko, kukulius apverskite.

Patarimas: vietoje jautienos naudokite ėrieną, o vietoje petražolių – kalendras.