



Saldi Lietuva

Kotrynos Žižmaraitės, 11b

Ingredientai

Baltojo šokolado keksiukams:

- 150 g. baltojo šokolado
- 200 g. miltų
- 40 g. vanilinio pudingo miltelių arba krakmolo
- 1,5 šaukštelių kepimo miltelių
- 250 ml. pieno
- Šaukštelių vanilinio cukraus
- 140 g. cukraus
- 60 g. sviesto
- 2 didelių kiaušinių

Keksiukų kremui:

- 250 g. maskarponės
- 100 g. sviesto
- 100 g. baltojo šokolado
- cukraus pudros pagal skonį



Eiga

1. Iš pradžių ant nedidelės ugnies ištirpinkite sviestą ir sudekite į jį gabaleliais sulaužytą baltąjį šokoladą. Kaitinti nebereikia, tik pamaišyti, kol šokoladas išsilydys.
2. Visus sausus produktus - miltus, kepimo miltelius, pudingą arba krakmolą, vanilinį cukrų - sumaišykite kitame dubenyje.
3. Kiaušinius išplakite su cukrumi, kol masė pasipūs.
4. Tuomet į kiaušinių plakinį palengva įsijokite birius produktus, išmaišykite, sudekite šokolado ir sviesto lydinį, dar pamaišykite.



- Į tirštoką tešlą supilti pieną ir reikalai pasitaisys.
- Supilstyti tešlą į keksiukų formeles ir pašauti į 190 laipsnių orkaitę, 15 minučių.
- Iškeptus keksiukus palikti atvėsti.

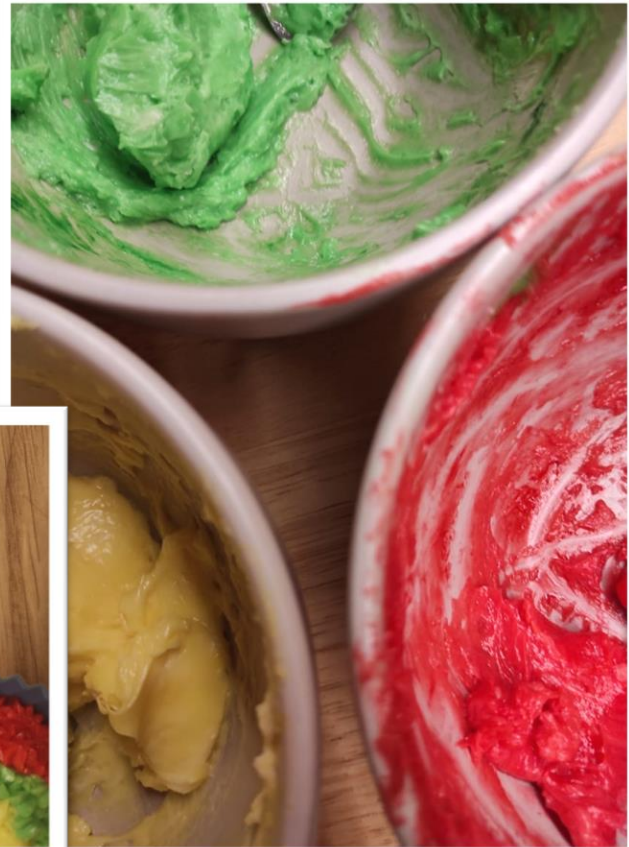
Eiga



Keksiukų puošyba:

1. Minkštą sviestą išsukite su maskarpone, sudekite lydytą baltąjį šokoladą, cukraus pudros ir dar pamaišykite. Nuo šokolado šilumos kremas gali šiek tiek pasileisti, tačiau palaikykite jį šiek tiek šaldytuve ir konsistencija bus ta pati. Taip pat kremą nudažome trispalvės spalvomis. Papuoškite juo savo keksiukus!

Eiga



AČIŮ už děmes!

Skanaus!

