



Ar gali būti sukurtas toks kepinio receptas, kuris patiktų visoms Lietuvos šeimoms? Ambicingas du mėnesius užtrukęs recepto projektas pasiekė finišą. Surastas ir atsakymas, ir receptas.

Penkias savaites visi Lietuvos gyventojai buvo kviečiami balsuoti už ingredientus kepinių kepiniai „Skaniausių šeimos kepinių knygos“ Facebook puslapyje. Iš pasiūlytų trisdešimt penkių ingredientų balsavime išrinkti penki mėgiamiausi lietuvių ingredientai gardžiausiam kepiniai: šokoladas, riešutai, bananai, braškės ir varškė.

Ypatingą receptą, panaudojant visus penkis išrinktus ingredientus, patikėta sukurti puslapio tinklaraštininkei Ilonai Juciūtei. Ilona dar 2010 metais laimėjo „Skaniausių šeimos kepinių knygos“ konkurse pasidalinusi savo šeimos receptu. Medaus riešutų pyragą tuomet įvertino tūkstančiai kepinių mėgėjų. Ne mažiau populiarūs ir kiti Ilonos tinklaraštyje publikuojami receptai, juos pamėgo ir nuolat laukia naujų receptų daugybė kepinių mėgėjų.

„Man labai malonu, kad sukurti kepinių kepinį patikėta man. Nors nesu baigusi kulinarijos mokslų, maisto ruošimas yra mano didžiausia aistra. Mėgstu eksperimentuoti, atrasti naujus skonius, kasdien išradingais patiekalais lepinu savo šeimą. Tikiuosi, kad visos šeimos bent kartą išbandys kepinių kepinio receptą ir, žinoma, nekantrauju sulaukti atsiliepimų“, kuriant kepinių kepinio receptą mintimis dalinosi Ilona.

Pristatome kepinių kepinį – riešutinius krepšelius su vaisiais!

8 krepšeliai arba 1 pyragas

Pagrindui:

180 g migdolų

2 kiaušinių
200 g margarino VILNIUS kepiniams
Žiupsnelis druskos
200 g cukraus
280 g miltų
Vanilės esencijos

Įdarui:

300 g varškės
2 kiaušinių
20 g krakmolo
100 g kondensuoto pieno
4 šaukštai tarkuoto šokolado
Citrinos
1 pakelis vanilinio cukraus

Papuošimui:

Braškės
Bananai
Cukraus pudros

Sumalkite migdolus iki miltų konsistencijos, sumaišykite su miltais ir druska. Margariną VILNIUS kepiniams išsukite su cukrumi, įmaišykite kiaušinius, įlašinkite kelis lašus vanilės esencijos ir gautą masę sumaišykite su miltų mase. Dėkite į šaldytuvą, laikykite 30 minučių.

Pertrinkite varškę per sietelį, sumaišykite su krakmolu, vaniliniu cukrumi, įtarkuokite citrinos žievelės, suberkite šokoladą ir įspauskite citrinos sulčių. Į gautą masę įmaišykite kondensuotą pieną. Labai gerai išplakite kiaušinius, supilkite į varškės masę. Viską gerai išmaišykite.

Krepšelių formeles ištepkit riebalais. Sudėkite riešutų masę į formeles. Masės storis apie 1 cm. Krepšelio viduriuką užpildykite įdaru ir kepkite iki 180 °C įkaitintoje orkaitėje apie 12-15 min.

Atvėsinkite. Puošti braškėmis, bananais ir kitais vaisiais pagal fantaziją. Krepšelius pabarstykite cukraus pudra.

Skanaus!

www.marijampolieciai.lt