

Mėlynių krepšelis

su kefyro ledais



Grietinėšės tešla:	120 g miltų 40 g DVARO grietinės 40 g DVARO sviesto 36 g cukraus 1 vnt kiaušinio 1,6 g kepimo miltelių 1,6 g druskos
Kefyro ledai:	124 g cukraus 224 g DVARO kefyro 5 g citrinos žievelės 64 g citrinos sulčių
Deginto šokolado kremas:	100 g DVARO pieno 10 g želatinos 60 g vandens 5 g gliukozės sirupo 190 g baltojo šokolado 200 g DVARO grietinėšės
Mėlynės:	124 g mėlynių 2,4 g druskos
Mėlynių ir kefyro padažas:	40 g DVARO kefyro Sultys nuo mėlynių 8 g krapų

Grietinės tešla – visus ingredientus sumaišyti kartu iki vientisos masės. Tešlą išskaidyti į rutuliukus po 50 g. Juos sudėti į indą ir gerai atšaldyti. Atšalus tešlai, imti po vieną kamuoliuką vienu metu ir kočioti kiek įmanoma ploniau. Tuomet dėti į sviestu išteptą tartaletės formą, pirštu vis prispaudžiant šonus ir įsitikinant, jog tešla tolygiai priglundus prie formos. Šakute padaryti tešlos dugne skylutes, tam kad tešla nekiltų ir iškeptų tolygiai. Padengti kepimo popieriumi, užpilti sausomis kepimo pupomis ir kepti prie 180 °C 7 min. Po to atsargiai nuimti kepimo pupas su popieriumi ir kepti dar 7 minutes. Ištraukti iš orkaitės ir palikti atvėsti.

Kefyro ledai – visus ingredientus sumalti iki vientisos masės ir užšaldyti.

Deginto šokolado kremas – baltą šokoladą sudeginti degintuvu. Užvirinti pieną su gliukozės sirupu, įpilti ištirpintą vandenį želatiną. Įšpilti ant šokolado ir suplakti su trintuvu iki vientisos blizgios emulsijos. Įpilti grietinėlę ir vėl suplakti trintuvu. Palikti nakčiai šaldytuve kristalizuotis. Prieš naudojimą suplakti mentele.

Mėlynės – mėlynės sumaišyti su druska ir palikti kambario temperatūroje uždare inde bent parai arba įdealiausia savaitei. Po to nukošti susidariusias sultis.

Mėlynių ir kefyro padažas – kefyro sumaišyti kartu su mėlynių sultimis.