

„Pūkučiai“ su varškės kremu



Ingredientai:

Tešlai:

100 g DVARO sviesto

220 ml vandens

žiupsnio druskos

160 g miltų

5 M dydžio kiaušinių

Įdarui:

400 g 9 proc. riebumo

DVARO varškės

400 g 35 proc. riebumo

DVARO grietinėlės

1 šaukštelio vanilės ekstrakto

90–100 g cukraus miltelių

1 citrinos žievelės ir sulčių

cukraus miltelių papuošti

GAMYBA:

1. Į puodą pilame vandenį, beriame žiupsnį druskos ir sudedame gabaliukais pjaustytą DVARO sviestą. Užkaičiame ant vidutinės kaitros ir palaukiame, kol užvirs. Tada vienu ypu į verdantį vandenį suberiame miltus ir maišome mediniu šaukštu, kol tešla sulips į vientisą kamuolį. Sumažiname kaitrą iki mažiausios ir vis maišome tešlą puode, kad iš jos išgaruotų kuo daugiau drėgmės. Tešlą perkeliame į kitą dubenį ir trumpam paliekame atvėsti.

2. Mušame po vieną kiaušinį į kiek pravėsusią tešlą ir plakame elektriniu plakikliu, kol šie tolygiai pasiskirstys tešloje. Taip vieną po kito įplakame visus kiaušinius. Turi išeiti blizgi, tolygios tekstūros tešla, kuri pakelta mentele ar šaukštu tįstų sudarydama V raidės pleišto formą. Tešlą suverčiame į konditerinį maišelį.

3. Įkaitiname orkaitę iki 180 °C. Kepimo skardą išklajame popieriumi. Ant jo išspaudžiame tešlos kauburėlius, palikdami dviejų pirštų pločio tarpelius. Iš nurodyto kiekio turėtų išeiti 20–24 plikyti pyragaičiai. Juos kepame apie 35-40 minučių, kol dailiai išsipūs ir taps auksinės spalvos.

4. Gaminame kremą. Elektriniu trintuvu ar per sietelį sutriname 9 % riebumo DVARO varškę su 100 g DVARO grietinėlės. Smulkiai įtarkuojame vienos citrinos žievelę, įspaudžiame du šaukštelių sulčių, išmaišome. Kitame inde iki standžių putų išplakame likusią grietinėlę su cukraus milteliais ir vanile. Plaktą grietinėlę palengva įmaišome į varškę, kad liktų kuo daugiau oro. Kremą sudedame į konditerinį maišelį.

5. Iškepčius plikytus pyragaičius atvėsiname ir peiliu ar mediniu pagaliuku padarome nedidelę skylutę dugne. Pro ją pyragaičius pripildome varškės kremu. Pyragaičiai puikūs ir kitą dieną, tada jie bus visai minkšti.