

KVAPUSIS MEDUOLIS



ŠVEICARIJA

REIKĖS

(60 porcijų)

- po 100 g migdolų, lazdynų ir graikinių riešutų
- po 75 g apelsinų ir citrinų cukratų
- 325 g skysto medaus
- 325 g cukraus
- 2 šaukštelių valgomosios sodos
- 1 šaukšto anyžių antpilo arba persikų sulčių
- 3 šaukštų apelsinų sulčių arba brendžio
- 0,5 kg miltų
- 2 šaukštelių vyno akmens (arba 3 šaukštelių sodos)
- 1 šaukšto malto cinamono
- 2 šaukštelių meduolių prieskonių
- riebalų ir miltų formai patepti ir pabarstyti

P A T A R I M A I

Vyno akmuo – anglosaksų kraštuose populiarus tešlos puriklis. Lietuvoje jo galima nusipirkti tik specializuotose konditerijos priedų parduotuvėse.

Kepant Kalėdų pyragus, iš virtuvės sklinda nuostabūs kvapai. Šis gardus meduolis su riešutais, anyžių antpilu ir vaisiais kaipmat privilioja prie stalo visus saldumynų mėgėjus.

1 Susmulkinkite riešutus ir migdolos (rankomis arba elektriniu smulkintuvu – žr. „Pravartu žinoti“). Smulkiai supjaustykite cukatas. Puodelyje užvirkite medų ir 200 g cukraus, tada nukaiskite. Valgomąją sodą išmaišykite su apelsinų sultimis arba brendžiu ir anyžių antpilu, arba persikų sultimis ir skystį supilkite į puodą.



1 žingsnis

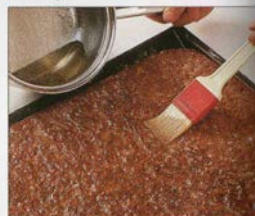
2 Į didelį dubenį įberkite miltų ir vyno akmens (arba sodos). Sužerkite riešutus, cukatas, supilkite medų ir suberkite meduolių prieskonius.



3 žingsnis

3 Visą gerai išmaišykite maišytuvu ir palikite 4 valandas.

4 Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C temperatūros. Kepimo formą, kurios dydis apytiksliai 35 x 25 cm, patepkite riebalais ir pabarstykite miltais. Sukrėskite į ją tešlą, prispauskite pirštų galiukais ir kepkite 15 minučių.



5 žingsnis

5 Nustatykite vidutinę kaitrą, nedideliame puodelyje ištirpdykite likusius 125 g cukraus, įpylę 2 šaukštus vandens, ir užvirkite. Šiltą pyragą aptepkite cukraus glajumi ir supjaustykite 3 cm dydžio kvadratėliais.

TIESIAI IŠ ŠVEICARIJOS

Kiekvienas Šveicarijos kantonas gali didžiulius savais kulinariniais receptais. Pavyzdžiui, vienas regionų garsėja tarkuotų morkų ir migdolų pyragais, puštais mažomis marcipandinėmis morkytėmis. Geriausi konditeriai kilę iš Graubiūdeno (*Graubünden*) kantono Šveicarijos pietryčiuose.



PRAVARTU ŽINOTI

Elektriniu smulkintuvu migdolai ir lazdyno riešutai trupinami ilgiau negu graikiniai, todėl pastaruosius patartina į smulkintuvą dėti vėliau.

KAIP PATIEKTI

Šis riešutinis meduolis – puikus pavakarių užkandis. Žiemą jį tiekite su stikline juodosios arbatos, pagardintos šlakeliu romo.

Ruošti: 30 min.

Laukti: 4 val.

Kepti: 15 min.

Porcija: 103 kcal; 2 g baltymų;

3 g riebalų; 18 g angliavandenių.