

Pyragas su uogomis

Reikės:

Tešlai:

375 g miltų

150 g kambario temperatūros sviesto

70 g cukraus

1 kiaušinio

žiupsnelio druskos

Varškės kremui:

300 g varškės

1 valg. š. grietinėlės

1 valg. š. cukraus pudros

1 valg. š. vanilinio cukraus

mėgstamų uogų

1 valg. š. konjako

3 valg. š. cukraus

Paruošimo laikas: apie 50 min.

1. Sviestas išsukamas su cukrumi ir žiupsneliu druskos.
2. Įmušti kiaušinį ir gerai išmaišyti.
3. Suberti miltus ir užminkyti tešlą. Tešlą dėti į šaldytuvą 40 min.
4. Kepimo formą patepti riebalais. Tešla iškloti kepimo formos dugną ir kraštus.
5. Dedama į įkaitintą orkaitę ir kepama 180-190 laipsnių temperatūroje apie 20-25 min., kol gražiai pagelsta. Iškepusi tartaletė atvėsinama.

Varškės kremui:

1. varškė, vanilinis cukrus, cukraus pudra gerai ištrinama su blenderiu.
2. Varškės kremas tolygiai paskirstomas ant tartaletės.
3. Dedama į šaldytuvą ir paliekama 30 min.

Uogos kaitinamos puode su konjaku, cukrumi, kol karamelizuosis. Atvėsintos karamelizuotos uogos išdėliojamos ant varškės kremo.