Vilnius, 2021 m. kovo 9 d.

**Ruošiamės Velykoms: trys paprastos ir gardžios desertų idėjos**

**Nors pastarieji metai gerokai pakoregavo gyvenimo ritmą ir šventes, tačiau šie pokyčiai dovanoja galimybę kurti naujas šventines tradicijas ir eksperimentuoti virtuvėje. Pasak tinklaraščio „Saulėta virtuvė“ autorės Astos Černės, namuose pagaminti įsimintinus desertus, kuriuos akimirksniu sudoros visa šeimyna – visai nesudėtinga. Artėjant Velykoms, tinklaraštininkė dalijasi trimis gardžių desertų receptais, papuošiančiais tiek šventinį, tiek kasdienį stalą.**

A. Černė pažymi, kad Velykų valgiaraščio planavimas jos šeimoje dažnai būna spontaniškas. Nepaisant to, desertai – neatsiejama jo dalis, todėl šventinių pietų ar vakarienės stalas be įvairiausių saldėsių – neįsivaizduojamas.

Pasak jos, lygiai taip pat kaip gaminti, ji mėgsta ir dekoruoti jau paruoštus kepinius: „Tikiu, kad valgome pirmiausia akimis, todėl desertai turi būti ne tik skanūs, bet ir gražūs. Juos dažnai puošiu valgomomis dekoracijomis – uogomis, riešutais, vaisių cukruočiais ar šokoladu. Kai norisi daugiau įvairovės, renkuosi ir spalvotus pabarstukus ar cukrinius papuošimus – jų, labai gražių, randu ir „Lidl“ privataus prekių ženklo „Belbake“ asortimente.“

**Stalą nukloti ypatingais desertais gali kiekvienas**

Tinklaraštininkė pratęsia, kad jai patinka gaminti skirtingų šalių desertus ir kepinius, o “Lidl” privataus prekių ženklo „Belbake“ asortimente ji randa gausybę produktų, su kurių pagalba juos nesudėtingai sukuria savo namų virtuvėje.

„Pavyzdžiui, mūsų šeima labai mėgsta marcipaninius sausainius, Vokietijoje žinomus *Mandelhörnchen* pavadinimu. Juos itin paprastai galima išsikepti iš „Belbake“ marcipaninės masės, maltų migdolų, nuplikytų migdolų drožlių bei kepinių šokolado. Mielai kviečiu išbandyti šį ir dar du nesunkiai paruošiamus desertus, tapsiančiais tikromis Velykų ar kasdienio stalo puošmenomis“, – sako pašnekovė.

**Marcipaniniai sausainiai su šokoladu**

Jei mėgstate marcipaną, šie sausainiai – vieni tų, kurie lengvai gali tapti pačiais mėgstamiausiais. Jie be miltų, vien iš marcipaninės masės, maltų migdolų ir miltelinio cukraus. Viskas čia paperka akimirksniu: intensyvus migdolų skonis, drėgna ir klampi tekstūra sausainių viduje, traškios migdolų riekutės išorėje, o kur dar šokolado glaistas, kuris sausainius ne tik puošia, bet ir suteikia visiems skoniams tobulos harmonijos.

Sako, kad Vokietijoje *Mandelhörnchen* sausainių – didesnių ar mažesnių – galima rasti kone kiekvienoje kepyklėlėje. Kita vertus, dabar, kai visus produktus nesudėtinga įsigyti vienoje parduotuvėje, sausainius labai paprasta išsikepti ir namuose.

Taigi, štai receptas – tai kvietimas ne tik išsikepti sausainių, bet ir leistis į dar vieną skonių kelionę. Saldžią ir kvepiančią marcipanais!

20 sausainių

Pagaminsite per 35 min.

Kepsite 10-15 min.

**Sausainiams reikės:**

200 g „Balbake“ marcipaninės masės

1 stiklinės (100 g) „Belbake“ maltų migdolų

1 stiklinės (130 g) miltelinio cukraus

1 kiaušinio baltymo

1 valg. š. citrinų sulčių

1 arb. š. vanilinio cukraus

**Viršui** **reikės:**

1 kiaušinio baltymo

1 valg. š. vandens

100 g „Belbalke“ migdolų riekučių

100 g „Belbake“ juodojo šokolado

1. Visus sausainiams skirtus ingredientus sudėkite į dubenį. Gerai išmaišykite ir išminkykite minkštą migdolinę tešlą (jei turite, minkymui galite naudoti pastatomą plaktuvą su plokščiu antgaliu, angl. paddle attachment). Jei tešla labai lipni, įberkite papildomą šaukštą maltų migdolų.
2. Paruoštą tešlą suvyniokite į maistinę plėvelę ir palaikykite šaldytuve 30-60 minučių (galite ir per naktį).
3. Orkaitę įkaitinkite iki 180 ᵒC temperatūros. Kepimo skardą išklokite kepimo popieriumi.
4. Atvėsintą tešlą padalinkite į maždaug 20 lygių dalių. Tarp delnų iškočiokite neilgus volelius. Juos aptepkite viršui skirtu kiaušinio baltymu, išplaktu su šaukštu šalto vandens.
5. Apvoliokite volelius migdolų riekutėse iš visų pusių. Perkelkite ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos ir atsargiai sulenkite lyg mėnuliukus.
6. Kepkite įkaitintoje orkaitėje apie 10-15 minučių, kol sausainiai taps gražiai auksinės spalvos. Atvėsinkite.
7. Virš garų vonelės ištirpinkite šokoladą. Merkite abu sausainių galus į tirpintą šokoladą, tuomet dėkite sausainius atgal ant kepimo popieriaus ir palikite, kol šokoladas sustings.

**Spalvingi morenginiai bučinukai**

Mažučiai, žavūs, spalvingi, labai saldūs. Žinoma, kad jie nepaliks abejingų mažųjų, bet tikriausiai ir suaugusius pakvies į saldžią nostalgišką kelionę laiku: primins vaikystę, nuo cukraus limpančius pirštų galiukus ir morengų trupinėliais apkibusias lūpas.

Maži morengiukai – morenginiai bučinukai – gali papuošti ir artėjančių pavasario švenčių stalą. Žingsnis po žingsnio sekite instrukcijas, kad tinkamai išplaktumėte baltymų masę (tai – pats svarbiausias momentas), tuomet suformuokite mažus morenginius kūgelius ir – beliks išlaukti, kol jie kelias valandas lėtai džius orkaitėje.

Kad būtų spalvingesni, morengiukų apačią merkite į tirpintą šokoladą, tuomet – į įvairiausius spalvingus pabarstukus.

Paprasta, graži ir labai saldi idėja!

2 kepimo skardos mažų morengiukų

Paruošite per 30 min.

Kepsite 90 min. + 1-2 val. vėsinsite

**Jums reikės:**

2 kiaušinių baltymų (apie 50 g)

½ stiklinės (100 g) cukraus

½ arb. š. obuolių acto

**Viršui reikės:**

100 g „Belbake“ kepinių šokolado

įvairių „Belbake“ pabarstukų

1. Į visiškai švarų ir sausą dubenį sudėkite švariai nuo trynių atskirtus kiaušinių baltymus, supilkite obuolių actą ir suberkite druską. Plakite elektriniu plaktuvu, kol baltymai suputos, pabals.
2. Toliau plakdami, berkite po šaukštą cukraus, po kiekvieno šaukšto gerai išplakdami, kol jis ištirps (įbėrę kiekvieną šaukštą, plakite apie minutę). Tuomet dėkite antrą šaukštą cukraus ir plakite toliau.
3. Pamažu subėrę į baltymus visą cukrų, plakite toliau, kol baltymų masė bus labai tvirta ir blizgi. Paėmus šiek tiek ir patrynus tarp pirštų, neturite jausti cukraus kristalų.
4. Supilkite obuolių actą ir dar kartą išplakite, kol tolygiai įsimaišys į visą baltymų masę.
5. Orkaitę įkaitinkite iki 90 ᵒC temperatūros (kaitinimas iš viršaus ir apačios, be ventiliatoriaus). Kepimo skardą išklokite kepimo popieriumi.
6. Paruoštą masę sukrėskite į konditerinį maišelį su apvaliu antgaliu ir išspauskite ant kepimo popieriaus morenginius bučinukus.
7. Dėkite morengiukus į orkaitę, skardą įstatykite orkaitės centre. Džiovinkite uždarytoje orkaitėje apie 90 minučių. Tuomet orkaitę vos vos praverkite ir leiskite morengams lėtai vėsti orkaitėje dar 1-2 valandas.
8. Morengams atvėsus, virš garų vonelės ištirpinkite šokoladą. Merkite morengų apačią į šokoladą, tuomet – į norimus pabarstukus. Perkelkite ant kepimo popieriaus ir palikite, kol šokoladas sustings.

**Karameliniai saldainiai su griliažu**

Šiems saldainiams prireiks vos kelių paprastų ingredientų, o štai rezultatas, labai gali būti, pranoks visus lūkesčius. Paruošite juos itin paprastai ir greitai, galėsite patiekti kaip desertą ar, supakavę į dailią dėželę, įteikti kaip skanią rankų darbo dovaną pasiilgtiems ir mylimiems.

Saldainiai švelnios, glotnios tekstūros, pagardinti traškiais riešutų griliažo trupiniais; nors yra pakankamai minkšti ir skaniausi atvėsinti, tačiau valandėlę-kitą tikrai puikiai išlaikys savo formą ir kambario temperatūroje.

Ar saldūs? Žinoma, kad taip, bet juk tokie saldainiai ir turėtų būti. Pasilepinkite!

25 saldainiai

Pagaminsite per 30 min. +1-2 val. tešlą vėsinsite

**Jums reikės:**

100 g sviesto

100 g pieniško šokolado

200 g karamelizuoto kondensuoto pieno

200 g trapių arbatinių sausainių (kvadratinių)

100 g „Belbake“ lazdynų (arba migdolų) riešutų griliažo

**Viršui reikės:**

100 g „Belbake“ lazdynų (arba migdolų) riešutų griliažo

malto cinamono

1. Sviestą, šokoladą ir karamelizuotą kondensuotą pieną sudėkite į nedidelį puodą. Kaitinkite virš silpnos ugnies vis maišydami, kol visi produktai susijungs į vientisos tekstūros masę. Šiek tiek atvėsinkite.
2. Sausainius susmulkinkite iki visiškai smulkių trupinių (lyg miltų).
3. Sumaišykite karamelinę masę, sausainių trupinius ir griliažo trupinius. Palaikykite šaldytuve 1-2 valandas, kol saldainių masė taps tvirtesnė.
4. Semkite po šaukštelį atvėsintos masės ir tarp delnų formuokite nedidelius apvalius rutuliukus. Dalį saldainių galite apvolioti griliažo trupiniuose, kitą dalį – maltame cinamone.
5. Iki patiekiant saldainius laikykite šaldytuve.

**Daugiau informacijos:**

Greta Cibulskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 5 250 3045, +370 662 02 236

greta.cibulskaite@lidl.lt