

Pyragėliai su *mascarpone* ir vyšniomis

Trukmė: 60-80 min.

Porcijos: apie 12 pyragėlių

Reikia:

tešlai:

100g tikro sviesto

1 vid. kiaušinio

1/4 puod. cukraus

žiupsnelio druskos

žiupsnelio kardamono

maždaug 2 puodelių miltų

įdarui:

500g *mascarpone* sūrio

1 vid. kiaušinis

3/4 puodelio cukraus

žiupsnelio vanilino

tarkuotos citrinos žievelės

vyšnių uogienės ir šviežių uogų



Paruoškite tešlą: išsukite cukrų su sviestu, įberkite druskos ir kardamono, įmuškite kiaušinį, išsukite iki vientisos masės. Tuomet sudėkite miltus ir užminkykite tešlą. Pyragėlių formeles ištepkite riebalais. Įklokite tešlą. Subadykite šakute. Įkaitintoje orkaitėje 10-12 min. apkepkite tešos krepšelius.

(Krepšelius galite ir nusipirkti jau pagamintus. Skonis neblogas.)

Mascarpone išsukite su cukrumi, kiaušiniu, vanilinu ir citrinos žievele. Į apkepusius krepšelius supilkite sūrio įdarą, įsmeikite po uogą, dvi. Kepkite 20 min. 180 laipsnių temperatūroje.

Aptepkite uogiene, leiskite atvėsti ir pastatykite į šaldytuvą bent valandai.

Įkvėpė tasty-art.lt receptai. ☺



Vyšnių pyragas. ☺

Jei norėtumėt gabaliuko, receptas el.pastu:

side@zebra.lt