



VALENTINO DIENOS ŠIRDIES FORMOS PYRAGAS

Trukmė: 1 val. 30 min.
Porcijų skaičius: 8 asm.
Lygis: ●●○ Vidutiniškas

Ingredientai

LAZDYNO RIEŠUTŲ BISKVITAS	KIEKIS
Kiaušiniai	4
Kiaušinių tryniai	2
Cukraus	200 g
Miltų	200 g
Maltų lazdynų riešutų	50 g
Sausų mielių	6 g
Kapotų lazdynų riešutų pagal skonį	

Instrukcijos

- Į dubenį įmuškite kiaušinius (taip pat ir trynius), supilkite cukrų ir elektriniu plaktuvu išplakite iki švelnios purios masės.
- Persijokite miltus, mieles ir druską.
- Įmaišykite miltus į plakinį lėtai nuo apačios į viršaus. Suberkite riešutus. Patepkite sviestu širdies formos indą (apie 22 cm skersmens) ir kepkite 180 °C orkaitėje 45-50 minučių.
- Kai atvės, supjaustykite pyragą ir įdarykite lazdynų riešutų kremu.
- Tuo pačiu kremu aptepkite pyrago viršų, o kraštus papuoškite „Ferrero Rocher“. Vidurį pabarstykite lazdynų riešutais.
- Iš truputėlio raudonojo cukraus pastos padarykite nedidelę širdelę ir uždėkite ant pyrago.