



## VALENTINO DIENOS ŠIRDIES FORMOS PYRAGAS

Trukm?:

Porcij?  
skai?ius:

Lygis:



1 val. 30 min.



8 asm.

●●○ Vidutiniškas

### Ingredientai

#### LAZDYNO RIEŠUT? BISKVITAS

#### KIEKIS

Kiaušiniai	4
Kiaušini? tryniai	2
Cukraus	200 g
Milt?	200 g
Malt? lazdyn? riešut?	50 g
Saus? mieli?	6 g
Kapot? lazdyn? riešut? pagal skon?	

### Instrukcijos

1. ? duben? ?muškite kiaušinius (taip pat ir trynius), supilkite cukr? ir elektriniu plaktuvu išplakite iki švelnios purios mas?s.
2. Persijokite miltus, mieles ir drusk?.
3. ?maišykite miltus ? plakin? l?tai nuo apa?ios ? viršaus. Suberkite riešutus. Patepkite sviestu širdies formos ind? (apie 22 cm skersmens) ir kepkite 180 °C orkait?je 45–50 minu?i?.
4. Kai atv?s, supjaustykite pyrag? ir ?darykite lazdyn? riešut? kremu.
5. Tuo pa?iu kremu aptepkite pyrago virš?, o kraštus papuoškite „Ferrero Rocher“. Vidur? pabarstykite lazdyn? riešutais.
6. Iš truput?lio raudonojo cukraus pastos padarykite nedidel? širdel? ir užd?kite ant pyrago.