



## Šokolado kubeliai su pepinų padažu ir „Ferrero Rocher“

### INGREDIENTAI

#### BISKVITINIS PYRAGAS

65 g lazdynų riešutų miltų  
65 g cukraus pudros  
25 g miltų 00 tipo  
25 g paprasto cukraus  
25 g tirpinto sviesto  
10 g nesaldintos kakavos miltelių  
3 kiaušinių baltymų  
2 kiaušinių  
druskos

#### PEPINŲ PADAŽAS

700 g pepino veislės obuolių, nuluptų ir  
supjaustytų  
90 g cukraus  
1 vanilės ankštis  
žiupsnelis druskos

#### MASKARPONĖS KREMAS

170 g maskarponės  
110 g šviežios grietinės  
90 g cukraus  
50 g sviesto  
5 g želatinos lapelių  
jūros druskos

#### PASKUTINIS ŽINGSNIS

8 saldainiai „Ferrero Rocher“  
8 juodojo šokolado gabalėliai 5x5cm,  
aukso spalvos birūs maistiniai dažai

### INSTRUKCIJOS

#### 1. BISKVITINIS PYRAGAS

Įkaitinkite orkaitę iki 200°C.

Gerai išplakite kiaušinius su cukraus pudra ir lazdynų riešutų miltais.

Kiaušinių baltymus su paprastu cukrumi plakite tol, kol masė taps stangri.

Kiaušinių plakinį sumaišykite su išplaktų baltymų mase.

Įmaišykite tirpintą sviestą, miltus, kakavos miltelius ir žiupsnelį druskos.

Gautą masę sukrėskite į stačiakampį kepimo indą 25x35 cm dydžio, išklotą kepimo popieriumi, ir paskleiskite.

Masės storis turėtų būti apie centimetrą.

Kiškite į orkaitę, nustatykite 200°C temperatūrą ir kepkite apie 10 minučių.

Ištraukite iš orkaitės ir leiskite atvėsti. Tuomet supjaustykite į 16 kvadratėlių 5x5 cm dydžio.

#### 2. PEPINŲ PADAŽAS

Pakaitinkite cukrų keptuvėje su nesvylančia danga.

Sudėkite obuolius, vieną sėklą iš vanilės ankšties ir įberkite žiupsnelį druskos.

Virkite ant silpnos ugnies nuolat maišydami apie 7–8 minutes, kol iš masės išgaruos visa drėgmė.

Išjunkite ugnį, perdėkite obuolius į dubenį ir palikite atvėsti.



### 3. MASKARPONĖS KREMAS

Pamerkite želatinos lapelius šaltame vandenyje.

Karamelizuokite cukrų, įpylę vieną šaukštelį vandens 7–10 g, dideliame nerūdijančio plieno puode kad galėtumėte stebėti cukraus spalvą. Atskirai pakaitinkite grietinėlę.

Kai vanduo su cukrumi gerai išsimašys, vienu metu išjunkite ugnį ir pilkite grietinėlę – būkite atsargūs, nes kylantis skystis gali greitai išsilieti per kraštus ir susvilti.

Toliau maišykite, įdėkite sviestą, tuomet nuspaustą želatiną.

Leiskite atvėsti ir įberkite gerą žiupsnį jūros druskos

Kai karamelė visiškai atvės, įmaišykite maskarponę.

### 4. PASKUTINIS ŽINGSNIS

Biskvitinį pyragą įdėkite į 5 cm kvadratinę sausainių formelę, užtepkite sluoksnį maždaug po 40 g kiekvienam obuolių padažo ir užklokite dar vienu biskvito sluoksniu.

Nuimkite formelę ir papuoškite pyragaičius sūriu karamelės kremu bei auksiniais biriais maistiniais dažais pabarstytais juodojo šokolado gabalėliais.

Per vidurį uždėkite šiek tiek kremo ir „Ferrero Rocher“ saldainį ant viršaus – jis suteiks saldumo ir traškumo.