

**Miele**

Kepimas, kepini-  
mas, drėgnasis  
kepimas

Receptų knyga



Brangūs Gurmanai

,  
susėdus prie bendrojo pietų stalo, užsi-  
mezga nuoširdūs pokalbiai ir jaukios  
akimirkos. Maistas skanesnis, kai valgo-  
mas drauge – ypač tada, kai jis iki galo  
išbaigtas. Tiek kasdien, tiek ypatingo-  
mis progomis.

Jūsų naujoji orkaitė suteiks tokią gali-  
mybę: talentingasis prietaisas padės  
greitai ir sveikai paruošti ne tik įprastus  
kasdienius patiekalus, bet ir aukščiausio  
lygio kulinarinius šedevrus.

Ši knyga galėtų tapti pagrindine Jūsų  
pagalbininke. Mūsų “Miele” bandymų  
virtuvėje kasdien susiduria žinios ir  
smalsumas, rutina ir netikėtumai – iš ku-  
rių gimsta ne tik naudingi patarimai, bet  
ir puikūs receptai, kurie visada pavyks-  
ta. Dar daugiau receptų, idėjų ir įdomių  
straipsnių ieškokite mūsų “Mie-  
le@mobile” programėlėje.

Turite klausimų ar pageidavimų? Džiau-  
giamės, galėdami pasidalinti su Jumis  
savo patirtimi. Mūsų kontaktai nurodyti  
šios naudojimo instrukcijos pabaigoje.

Linkime ypatingai skanių akimirkų.

Jūsų “Miele” bandymų virtuvė

# Turinys

---

<b>Ižanga</b> .....	3
<b>Apie šią receptų knygą</b> .....	8
<b>Kepimo režimų apžvalga</b> .....	10
<b>Svarbu ir verta žinoti</b> .....	12
<b>“Miele” priedai</b> .....	16
<b>Pyragai</b> .....	19
Pravartu žinoti .....	20
Purus obuolių pyragas.....	24
Obuolių pyragas, uždaras.....	26
Abrikosų tortas su grietinėlės glajumi .....	28
Keksas .....	29
Kriaušių pyragas su migdolų glajumi.....	30
Biskvitas .....	31
Biskvito įdarai .....	32
Biskvitinis plokštainis .....	34
Įdarai biskvitiniam plokštainiui.....	36
Sviestinis pyragas.....	38
Vaisinis pyragas (Ø 15 cm).....	40
Vaisinis pyragas (Ø 20 cm).....	42
Vaisinis pyragas (Ø 25 cm).....	44
Padėkle keptas sūrio pyragas .....	46
Marmurinis pyragas.....	47
Vaisių plokštainis (sluoksniuotos tešlos).....	48
Vaisinis pyragas (trapios tešlos) .....	49
Zacherio tortas .....	50
Smėlio pyragas.....	52
Šokoladinis riešutų pyragas .....	53
Kalėdinis keksas.....	54
Trupininis pyragas su vaisiais .....	56
<b>Kepiniai</b> .....	58
Forminiai sausainiai .....	59
Keksai su mėlynėmis.....	60
Linco sausainiai .....	61
Migdoliniai pyragaičiai (“Macarons”) .....	62
Trapios tešlos sausainėliai .....	64
Vaniliniai prancūziški rageliai (kruasanai).....	65
Keksai su graikiniais riešutais.....	66
Plikyti pyragėliai.....	67

Plikytų pyragėlių įdarai.....	68
<b>Duona</b> .....	70
Pravartu žinoti.....	71
Prancūziški batonai .....	74
Šveicariška ūkininkų duona.....	75
Speltos miltų duona .....	76
Plokščia duonelė .....	77
Mielinė pynutė .....	78
Šveicariška mielinė pynutė.....	79
Duona su riešutais.....	80
Ruginė duona .....	81
Ruginė grūdų duonelė .....	82
Tigrinė duona .....	84
Baltas pyragas (kepimo formoje).....	85
Baltasis pyragas (ne forminis) .....	86
Tamsi kvietinė duona.....	87
Saldi duona .....	88
<b>Bandelės</b> .....	90
Kelių grūdų bandelės.....	90
Ruginiai paplotėliai .....	92
Kvietinės bandelės .....	93
<b>Pica</b> .....	94
Tartaletė.....	95
Pica (mielinės tešlos).....	96
Pica (varškės ir aliejaus tešla).....	98
Lotaringijos kišas (pyragas su kumpiu ir sūriu).....	100
Pikantiškas pyragas (iš sluoksniuotos tešlos) .....	101
Pikantiškas pyragas (trapios tešlos) .....	102
<b>Mėsa</b> .....	103
Pravartu žinoti .....	104
Antis (įdaryta).....	106
Žąsis (įdaryta) .....	108
Žąsis (be įdaro).....	110
Viščiukas .....	111
Viščiuko blauzdelės .....	112
Kalakutas (įdarytas) .....	114
Kalakuto blauzdelė .....	116
Veršienos išpjova (kepsnys) .....	118
Veršienos išpjova (kepimas žemoje temperatūroje).....	120
Veršienos kumpis .....	121

# Turinys

---

Veršienos nugarinė (kepsnys).....	122
Veršienos nugarinė (kepimas žemoje temperatūroje).....	123
Troškintas veršienos kepsnys.....	124
Veršienos troškiny „Ossobuco“ .....	125
Ėrienos šonkauliukai su daržovėmis .....	126
Ėriuko kumpis.....	128
Ėrienos nugarinė (kepsnys) .....	129
Ėrienos nugarinė (kepimas žemoje temperatūroje) .....	130
Velingtono kepsnys .....	132
Jautienos troškiny.....	134
Jautienos išpjova (kepsnys) .....	135
Jautienos išpjova (kepimas žemoje temperatūroje).....	136
Troškintas jautienos kepsnys .....	137
Jautienos pjausnys (rostbifas).....	138
Jautienos pjausnys (kepimas žemoje temperatūroje).....	139
Jorkšyro pudingas.....	140
Maltos mėsos kepsnys.....	141
Kaselio kepsnys (kepsnys) .....	142
Kaselio kepsnys (kepimas žemoje temperatūroje) .....	143
Kepsnys su traškia plutele.....	144
Kumpio kepsnys.....	145
Kiaulės papilvė .....	146
Kiaulienos išpjova (kepsnys) .....	148
Kiaulienos išpjova (kepimas žemoje temperatūroje).....	150
Kalėdinis kumpis .....	151
Zuikio šlaunelės .....	152
Triušis .....	153
Elnienos nugarinė.....	154
Stirnienos nugarinė.....	156
<b>Žuvis</b> .....	158
Pravartu žinoti.....	159
Dorada .....	160
Upėtakis .....	161
Karpis .....	162
Lašišos filė.....	163
Lašišinis upėtakis .....	164
Ledjūrio menkės filė .....	165
Sterko filė su daržovėmis .....	166
<b>Apkepai ir užkepėlės</b> .....	167
Cikorijų apkepas.....	168
Jansono pagunda.....	170

Bulvių užkepėlė .....	171
Bulvių ir sūrio užkepėlė .....	172
Sūrio suflė.....	173
Lakštinių apkepas .....	174
Musaka (“Moussaka”) .....	176
Makaronų apkepas.....	178
Šeferdo pyragas (“Shepherd's Pie”).....	179
<b>Desertas</b> .....	180
Austriškas obuolių pyragas (štrudelis).....	181
Orinukai .....	182
Citrininis orinukų pyragas .....	184
Šokoladiniai pyragaičiai .....	185

## Apie šią receptų knygą

---

Kol dar nepradėjote, paruošėme kelis patarimus, kaip naudotis šia receptų knyga.

Kiekvienam receptui priskirta atitinkama automatinė programa, kuri padės prapasti visas "Miele" orkaitės naudojimo subtilybes.

Beveik visose automatinėse programose galite individualiai pasirinkti labiausiai Jūsų lūkesčius atitinkantį kaitinimo lygį – duonos ir pyrago gaminių apskrudinimo lygį arba kepimo temperatūrą, jeigu ketinate kepti žuvį.

### Apie automatinių programų naudojimą

- Automatinės programos yra ne visuose modeliuose. Net jeigu Jūsų prietaise nėra automatinių programų, galėsite paruošti visus receptus. Tokiu atveju naudokite rankinius nustatymus. Skirtumai nurodyti patiekalų ruošimo eigoje.
- Po kiekvienu receptu, kurio ruošimui naudojama automatinė programa, prie nustatymų pateikta nuoroda, kaip pasirinkti automatinę programą.
- Automatinėse programose visada nurodyta gamykloje nustatyta vidutinė programos trukmė. Beveik visose programose faktinė kepimo trukmė priklauso nuo norimo patiekalo apkepinimo lygio. Todėl pasirinkite ją dar prieš įjungdami automatinę programą.

### Sudedamosios dalys

- Jeigu atskiros sudedamosiomis dalys atskirtos kableliu (,), toliau esančiame tekste aprašomas maisto produktas. Daugeliu atvejų parduotuvėje galima įsigyti tokios sudėties produktą: pvz., kvietinių miltų, 405 tipo; kiaušinių, M dydžio; pieno, 3,5 % riebumo.
- Jeigu atskiros sudedamosios dalys atskirtos vertikaliuoju brūkšneliu (|), vadinasi, toliau nurodomas maisto produkto paruošimas, kurį patiekalo ruošimo metu reikia atlikti savarankiškai. Gaminimo eigos tekste daugiau neminimas produkto paruošimo etapas, pvz., sūris, pikantiškas | tarkuotas; svogūnai | susmulkinti; pienas, 3,5 % riebumo | drungnas
- Prie mėsos patiekalų visada nurodytas jau apdorotos mėsos svoris (jeigu nenurodyta kitaip).
- Prie vaisių ir daržovių nurodytas nenuluptų arba su kaulu vaisių arba daržovių svoris.
- Prieš ruošdami vaisius ir daržoves, juos nuplaukite ir nusausinkite, o jei būtina, nulupkite. Apie tai nebus atskirai paminėta patiekalų ruošimo eigoje.



## Atskirų orkaitės modelių ypatybės

Ši knyga pristatoma kartu su orkaitėmis, su skirtingo dydžio maisto ruošimo skyriais. Jeigu skiriasi sudedamųjų dalių kiekiai arba nustatymų duomenys, pasirenkamieji nustatymai receptuose nurodomi tokia tvarka:

- Orkaitės su 5 kepimo lygiais
- [Orkaitės su 3 kepimo lygiais] laužtinuose skliaustuose
- (90 cm orkaitės) lenktuose skliaustuose

Jeigu visiems orkaitės dydžiams galioja tie patys nustatymai, nurodomas tik nustatymas, be skliaustelių.

Jeigu jūsų orkaitėje nėra "Spezialanwendung" | "Hefeteig gehen lassen", rinkitės "Automatikprogramm" | "Kuchen" | "Hefeteig". Papildomai galite naudoti "Ober-/Unterhitze" ir 30 °C temperatūrą, o tešlą uždenkite sudrėkintu rankšluosčiu.

Jeigu jūsų orkaitėje nėra veikimo režimų "Klimagaren + Ober-/Unterhitze", "Klimagaren + Bratautomatik", "Klimagaren + Heißluft plus" arba "Klimagaren + Intensivbacken", rinkitės veikimo režimą "Klimagaren". Jeigu naudojate kepimo režimą "Klimagaren + Ober-/Unterhitze", nustatykite 20 °C žemesnę temperatūrą, negu nurodyta rankiniuose nustatymuose.

Jeigu orkaitė neturi "Spezialanwendung" | "Niedertemperaturgaren" funkcijos, naudokite režimą "Ober-/Unterhitze". 15 minučių kaitinkite maisto ruošimo skyrių, nustatę 120 °C temperatūrą. Įdėję patiekalą, sumažinkite temperatūrą iki 100 °C.

Modeliuose su "FlexiClip" visiškai ištraukiamais įtaisais, kurie tvirtinami prie kepimo lygių šoninių strypelių ir yra šiek tiek aukščiau: jeigu įmanoma, montuokite juos vienu kepimo lygiu žemiau, negu nurodyta recepte, o kepamą patiekalą dėkite ant "FlexiClip" visiškai ištraukiamų įtaisų.

Naudokite "FlexiClip" visiškai ištraukiamus įtaisy, kurie pritvirtinti tarp kepimo lygių šoninių padėklų laikiklių strypelių ir naudokite tuos pačius kepimo lygius, kaip nurodyta recepte.

## Nustatymai

- Kepimo temperatūra ir laikas: nurodyti temperatūros ir laiko intervalai. Visada naudokite trumpesnę kepimo trukmę ir palaipsniui ją ilginkite, atsižvelgdami į pageidaujamą kepimo rezultatą ir pasikliaudami savo nuomone.
- Kepimo lygiai: kepimo lygiai skaičiuojami iš apačios į viršų ir naudojami padėklų ir grotelių įdėjimui.

# Kepimo režimų apžvalga

---

## “Klimagaren”

Kepimui ir kepinimui, su papildoma drėgmės funkcija. Šį kepimo režimą naudokite kepdami duoną ir saldžiuosius kepinus arba gamindami mėsos bei žuvies patiekalus.

Naudojant “Klimagaren” režimą, duona bus tolygiai iškepusi (duonos vidus), su traškia plutele (traškus, nesuskilęs viršus). Mielinė tešla greitai pakyla. Mėsa ir žuvis kepa švelniai ir neišsausėja.

Šiuos kepimo režimus galima derinti tarpusavyje:

“Klimagaren + HeiBluft plus”

“Klimagaren + Ober-/ Unterhitze”

“Klimagaren + Bratautomatik”

“Klimagaren + Intensivbacken”

## “HeiBluft plus”

Režimas skirtas kepinimui ir kepinimui. Vienu metu galite kepti keliuose lygmenyse. Šiluma iš karto pasiskirsto po visą maisto ruošimo skyrių, todėl galite rinktis žemesnę temperatūrą, negu rekomenduojama “Viršutinio / apatinio kaitinimo” režime.

## “Ober-/ Unterhitze”

Šį režimą taip pat naudokite, jeigu ketinate kepti arba kepinti pagal tradicinius receptus (pvz., suflė) arba žemoje temperatūroje. Jeigu gaminatė pagal receptus iš senesnių receptų knygų, nustatykite 10 °C žemesnę kepimo temperatūrą, negu nurodyta. Kepimo trukmė nesikeis.

## “Intensivbacken”

Kepinių su drėgnu įdaru kepinimui, kurių pagrindas turi likti traškus. Šis kepimo režimas netinka kepti plokštiems kepiniams ir kepsniams, nes kepiniai ir mėsos sultinys bus per tamsūs.

## “Bratautomatik”

Kepinimui. Apkepinimo fazės metu maisto ruošimo skyrius pirmiausia įkaitinamas iki aukštos temperatūros. Kai tik pasiekiamas aukščiausia temperatūra, orkaitė automatiškai ją reguliuoja ir priderina prie nustatytos. Taip patiekalas pasidengia iš išorės traškia plutele ir iškepa nekeičiant kepimo režimo.

## “Unterhitze”

Šį kepimo režimą rinkitės kepimo proceso pabaigoje, jeigu kepamo patiekalo apačia turi labiau apskrusti.

## “Oberhitze”

Šį režimą naudokite kepimo pabaigoje, jeigu kepamo patiekalo viršus turi labiau apskrusti.

## “Grill groß”

Skirtas kepinti didesnę plokščių maisto produktų kiekį ir apkepti dideliuose kepimo padėkluose. Visas viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementas iki raudonumo įkaista, kad sukurtų reikalingą šilumos spinduliavimą.

## “Grill klein”

Naudojamas nedidelio kiekio plokščių produktų (pvz., kepsnių) kepimui ir apkepinimui mažose kepimo formose. Įjungta tik vidinė kaitinimo elemento zona, kuri įkaista iki raudonumo ir sukuria kepimui reikalingus infraraudonuosius spindulius.

## “Umluftgrill”

Šį režimą naudokite kepindami didesnio skersmens patiekalus (pvz., visą viščiuką). Šiluma iš karto pasiskirsto po visą maisto ruošimo skyrių, todėl galite naudoti žemesnę temperatūrą, negu nurodyta “Keptuvo” režimui.

## “Eco-Heißluft”

Naudokite kepdami nedaug patiekalų, pvz., šaldytą picą, šaldytas bandeles, forminius sausainius, žuvies patiekalus arba kepsnius. Jeigu kepimo proceso metu nevarstysite maisto ruošimo skyriaus durelių, prietaisas optimaliai išnaudos liekamąją šilumą, o Jūs sutaupysite net iki 30 % elektros energijos.

## Asmeninės programos

Galite sukurti, išsaugoti ir individualiai pavadinti iki 20 asmeninių programų. Gaminkite savo mėgstamą patiekalą ir išgaukite tobulą rezultatą, derindami net iki 10 kepimo etapų arba išsaugokite dažniausiai naudojamus nustatymus ir palengvinkite sau kasdienybę. Kiekviename kepimo etape turite pasirinkti nustatymus, pavyzdžiui, režimą, temperatūrą ir kepimo trukmę arba šerdies temperatūrą.

# Svarbu ir verta žinoti

---

## “TasteControl”

“TasteControl” funkcija kepimo proceso pabaigoje padės greitai atvėsinti maisto ruošimo skyrių ir iškeptą patiekalą. Patiekalas neperkeps arba per daug neapskrus. “TasteControl” naudojant kartu su šilumos palaikymo funkcija galima išgauti optimalius laiko ir skonio rezultatus.

## Automatinio išsijungimo funkcija

Orkaitė yra su išmaniaja elektronine sistema – kad Jūs galėtumėte mėgautis didžiausiu valdymo patogumu. Pasibaigus kepimo laikui, prietaisas automatiškai išsijungia.

## Uždelstas paleidimas

Nurodę konkretų kepimo laiką, nustatymais “Pabaigos laikas” arba “Pradžios laikas” galėsite valdyti kepimo procesus ir pasinaudoti automatinio įjungimo arba išjungimo ir išjungimo funkcijomis.

## Kepimo laikas

Galite iš anksto nustatyti patiekalo kepimo laiką. Pasibaigus šiam laikui, automatiškai išsijungs maisto ruošimo skyriaus apšvietimas. Jeigu papildomai pasirinkote “Pirminio įkaitinimo” funkciją, kepimo laikas pradedamas skaičiuoti tik įdėjus patiekalą ir pasiekus nustatytą temperatūrą.

## Išankstinis įkaitinimas

Maisto ruošimo skyrių būtina iš anksto įkaitinti, tik jeigu pasirinkote tam tikrus maisto ruošimo būdus. Daugumą patiekalų galima dėti į šaltą orkaitę, kad būtų išnaudota įkaitinimo metu išskiriama šiluma. Daugiau informacijos pateikiama recepte. Ruošiant šiuos patiekalus, maisto ruošimų skyrių būtina iš anksto įkaitinti.

- Pyragams ir kepiniams, kurių trumpa kepimo trukmė (maždaug iki 30 minučių),
- tamsi duonos tešla,
- jautienos pjausnys ir jautienos nugarinės kepsnys.

## “Booster”

Kad maisto ruošimo skyrius kuo greičiau įkaistų iki nustatytos temperatūros, jūsų orkaitėje yra funkcija “Booster”. Jeigu renkatės aukštesnę negu 100 °C temperatūrą ir nustatyta funkcija “Booster”, vienu metu įjungiami viršutinis kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementai, žiedinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Tai labai paspartina įkaitinimą.

## “Crisp function”

Ruošdami patiekalus, kurie turi apskrusti, naudokite “Crisp function”. Maisto ruošimo skyriuje galima sumažinti drėgmę, todėl gruzdintos bulvytės, picos, pyragai su įdaru ir pan. bus ypač traškūs – paukštienos odėlė bus traški, o mėsa minkšta ir sultinga. “Crisp function” funkciją galima naudoti visuose kepimo režimuose arba įjungti papildomai.

## Patiekalų termometras

Patiekalų termometras leis stebėti kepa-  
mo patiekalo šerdies temperatūrą – kai  
kuriose automatinėse ir specialaus nau-  
dojimo programose būsite paraginti  
naudoti patiekalų termometrą.

Metalinis patiekalų termometro galiukas  
įsmeigiamas į mėsą ir kepimo metu jis  
matuoja šerdies temperatūrą patiekalo  
viduje. Patiekalo šerdies temperatūra  
parodo patiekalo iškepimo lygį. Pagal  
tai, ar labiau mėgstate vidutiniškai ap-  
keptą, ar gerai iškeptą kepsnį, nustaty-  
kite žemesnę arba aukštesnę šerdies  
temperatūrą (maks. 99 °C).

Naudojimas: metalinis patiekalų termo-  
metro galiukas turi būti iki galo įsmeig-  
tas į patiekalą ir maždaug siekti jo šerdį.  
Kepdami mažesnius mėsos gabaliukus,  
galite naudoti bulvę arba nedidelį mė-  
sos gabaliuką (nuopjovas arba sausgys-  
les), kad uždengtų kyšantį termometro  
galiuką. Kitaip rodoma šerdies tempera-  
tūra gali būti netiksli.

## Specialus naudojimas

Atsižvelgiant į įrangą, Jūsų orkaitėje yra  
kelios specialaus naudojimo programos  
Toliau supažindinsime su kiekviena iš jų.

### Mielinės tešlos kildinimas

Skirtas saugiam ir patikimam tešlos kil-  
dinimui. Galite pasirinkti 15, 30 arba  
45 minučių kildinimo laiką. Palikite tešlą  
neuždengtą drėgnoje ir šiltoje aplinkoje,  
kol jos kiekis padvigubės.

### “Niedertemperaturgaren”

Skirtas švelniam ypač minkštos mėsos  
kepimui. Kepimo žemoje temperatūroje  
režimas ir ypač ilga kepimo trukmė leis  
paruošti neįtikėtinai tobulą ir išskirtinai  
minkštą patiekalą.

### “Sabbat-Programm”

Siekiant paremti religinius papročius,  
prietaise yra šabo programa. Pirmiausia  
pasirinkite šabo programą, tada nusta-  
tykite režimą ir temperatūrą. Programa  
bus paleista tik atidarius ir vėl uždarius  
dureles:

# Svarbu ir verta žinoti

---

## Virtuvės ABC

Pavadinimas	Paaiškinimas
Paviršius	Norimas kepinio ruošinio paviršiaus raštas.
Atskirta nuo kaulų	Nuo kaulų atskirta mėsa arba žuvis.
Įtrūkimas	Nedideli įtrūkimai, atsiradę tešlos gaminio viršuje kilimo metu.
Paruošta gaminti	Maisto produktai, kurie jau yra nuplauti arba nulupti, išskrosti ir paruošti ruošimui. Pvz., iš mėsos išpjauti riebalai arba sausgyslės; žuvis išskrosta, nuvalyti žvynai; vaisiai ir daržovės nuplauti ir nulupti.
Kepinio ruošinys	Iš tešlos suformuotas, paruoštas kepinimui gaminys.
Tešlos užlenkimas (siūlė)	Siūlė, atsiradusi užlenkus tešlos kraštą, ir kuri taip pat atsiranda formuojant kepalą.
Trapumas	Tešlos lapelių plutelės savybė.
Kepinių ruošinių apvalinimas	Technika, skirta duonos ir bandelių formavimui. Išsamesnis aprašymas pateiktas skyriuje "Duona ir bandelės".

## Kiekiai ir matmenys

arbat. šaukšt. – arbatinis šaukštelis

valg. šaukšt. – valgomasis šaukštas

g – gramai

kg – kilogramai

ml – mililitrai

žiupsnelis ant peilio galo

### **1 arbatinis šaukštelis atitinka maždaug:**

- 3 g kepimo miltelių
- 5 g druskos, cukraus, vanilinio cukraus
- 5 g miltų
- 5 ml skysčio

### **1 valgomasis šaukštas atitinka maždaug:**

- 10 g miltų, kepimo miltelių, džiovintųjų
- 10 g sviesto
- 15 g cukraus
- 10 ml skysčio
- 10 g garstyčių

# “Miele” priedai

---

## Priedai

Mūsų gausus priedų asortimentas tikrai padės užtikrinti pačius geriausius kepimo rezultatus. Kiekvienas priedas tiek savo funkcija, tiek matmenimis specialiai pritaikytas “Miele” prietaisams ir intensyviai išbandytas, kaip to reikalauja “Miele” standartai. Šiuos ir daugelį kitų produktų galite užsisakyti “Miele” interneto svetainėje, “Miele” garantinio aptarnavimo skyriuje arba iš specializuoto “Miele” pardavėjo.

### “PerfectClean”

Dar niekada nebuvo taip paprasta valyti: visas maisto ruošimo skyrius padengtas unikalia “PerfectClean” danga, todėl nesunkiai pašalinsite nešvarumus, nespėjus jiems įsisenėti.

Ši speciali technologija naudojama ir “Miele” kepimo padėklams bei formoms – nebūtina naudoti kepimo popieriaus. Duona, bandelės arba keksai neprisidega ir lyg savaime nuslysta nuo kepimo padėklo.

Paviršiai yra ypač atsparūs įpjovimams, todėl picas, pyragus ir kitus patiekalus galėsite supjaustyti dar kepimo padėkle. Pasinaudojus, viskas greitai vėl akinamai švaru – pakanka vos kartą nusluostyti.

## Kepimo padėklas

Plokščiąjį kepimo padėklą naudokite patiekalams kepti, kurie troškinimo arba kepimo metu beveik nepraranda skysčio. Naudokite jį kepdami saldžiuosius gaminius, gruzdindami bulvytes arba kepdami orkaitėje daržoves.

### Universalusis padėklas

Gilesnį universalųjį kepimo padėklą naudokite pyragų su įdarais kepimui, taip pat surinkti kepimo metu išsiskyrusias mėsos sultis, jame taip pat galima kepti mėsą.

### “Gourmet” kepimo padėklas

Perforuotas “Gourmet” kepimo padėklas specialiai sukurtas drėgnojo kepimo funkcijai. Jis ypač tinka kepiniams iš šviežios mielinės tešlos arba varškės ir aliejaus tešlos; padėklą galite naudoti kepdami duoną ir bandeles. Per siauras angeles apskrunda patiekalo apačia.

“Gourmet” kepimo padėklas taip pat tinka vaisių ir daržovių džiovimui.

### Apvali kepimo forma

Kepdami apvalius patiekalus, pvz., picas, pyragus su įdaru arba tartaletes, naudokite apvalią kepimo formą.

Kepimo formos yra su “PerfectClean” danga, todėl jų nebūtina patepti riebalais arba naudoti kepimo popieriaus. Kad galėtumėte optimaliai išnaudoti drėgnojo kepimo privalumus, galima įsigyti ir perforuotą apvalią kepimo formą.



## **Kepinimo ir kepimo padėklas**

Kepinimo ir kepimo padėklas dedamas ant universaliojo padėklo, kad jį galėtų subėgti kepinamos mėsos sultys. Paviršius lieka traškus, padėkle nepridega kepimo riebalai. Surinktus kepimo riebalus galima panaudoti ruošiant padažą.

Banguotas arba su grioveliais kepimo ir kepinimo padėklo pagrindas apsaugos nuo riebalų tiškaly, o maisto ruošimo skyrius liks švarus.

## **“Miele” “Gourmet” keptuvas**

Jeigu norite optimaliai suderinti kaitlentės ir įmontuojamojo prietaiso veikimą, “Miele” siūlo naudoti “Gourmet” keptuvą. Pirmiausia apkepinkite maisto produktą ant kaitlentės, tada “Gourmet” keptuvą įdėkite į maisto ruošimo skyriaus šoninius laikiklius. Nesudėtinga patiekalą apversti arba aplaistyti kepimo sultimis, nes “Gourmet” keptuvo nereikės išimti iš maisto ruošimo skyriaus, pakaks tik ištraukti “FlexiClips” bėgėlius.

“Gourmet” keptuvas padengtas nelimpančia danga, todėl jį galima naudoti ruošiant troškinius, kepant mėsos kepsnelius, verdant sriubas, padažus, gaminant apkepus ar net saldžiuosius patiekalus. Dangčiai įsigijami atskirai.

## **“FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai**

“FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai leidžia saugiai ir patogiai išimti atskirus kepimo padėklus ir groteles. Jie lengvai įsideda į bet kurį maisto ruošimo skyriaus kepimo lygį arba lygiai taip pat lengvai juos galima perkelti ant kito kepimo lygio. “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus galima įsigyti su “PerfectClean” danga arba su “PyroFit”.

# “Miele” priedai

---

## Priežiūros produktai

Reguliariai valydami ir prižiūrėdami orkaitę, galėsite optimaliai išnaudoti visas jos funkcijas, prietaisas bus naudojamas ilgiau. Originalūs “Miele” priežiūros produktai skirti optimaliai “Miele” prietaisų priežiūrai. Šiuos ir daugelį kitų produktų galite įsigyti “Miele” interneto svetainėje, “Miele” garantinio aptarnavimo skyriuje ir iš specializuoto “Miele” pardavėjo.

### “Miele” orkaitės valiklis

“Miele” orkaitių valiklis ne tik veiksmingai pašalina riebalus, jį paprasta naudoti. Dėl savo želė primenančios konsistencijos jis prilimpa prie orkaitės sienelių. Pagamintas pagal specialią formulę, jis lengvai pašalina nešvarumus – nebūtina ilgai minkštinti arba įkaitinti prietaiso.

### Kalkių šalinimo tabletės

Kalkių šalinimo tabletės naudojamos iš vandens žarnelių ir talpyklų šalinant kalkių nuosėdas. Jos ne tik efektyviai pašalina kalkių nuosėdas, bet ir tausoja medžiagas.

### “Miele” “MicroCloth” komplektas

Šis rinkinys padės pašalinti pirštų antspaudus ir nedidelius nešvarumus. Rinkinį sudaro universalioji, stiklo valymo ir poliravimo šluostė. Ypač atsparios šluostės iš labai plono mikropluošto, kurios išsiskiria savo aukštos kokybės valomosiomis savybėmis.

## Gabalėlis po gabalėlio laimės

Jaukiai gerdami kavą ar arbatą, neišsiversite be pyrago gabalėlio ar sausainių, kaip ir be gražiai padengto stalo ir įdomių pokalbių. Norėtumėte save ir savo svečius palepinti namie iškeptais gardėsiiais, bet sunku apsispręsti, kokią tešlą gaminti, kokias naudoti sudedamąsias dalis ar įdarą. Gal vaisinį? Arba grietinėlės? O gal pyragas turi būti traškus? Geriausia visų po truputį. Nes saldumynai – tai balzamas sielai, todėl kiekvienas mielai paprašys antro gabalėlio.

# Pyragai

---

## Pravartu žinoti

Šie keli nesudėtingi patarimai padės iškepti iš tešlos gardžiausius kepinius.

“Miele” bandymų virtuvė mielai pasidalins su jumis savo atradimais.

## Miltų tipai

Atsižvelgiant į būsimų miltų rūšį, malimo metu sumalamas visas grūdas arba tik jo dalis.

Miltų tipas nurodo mineralinių medžiagų kiekį mg, esantį 100 g miltų. Kuo aukštesnis miltų tipas, tuo daugiau miltuose yra mineralinių medžiagų. Pagal sumalimo laipsnį išskiriami šie kvietinių miltų tipai, pvz.:

### 405 tipo

Smulkaus malimo miltai, kurie vienodai puikiai tinka tiek maisto ruošimui, tiek kepinų kepinimui. Šio tipo miltuose gausu krakmolo ir glitimo.

### 550 tipo

Kepimui dažniausiai naudojama miltų rūšis, skirta porėtos tešlos gamybai; šio tipo miltus galima naudoti visų rūšių kepiniams.

### 1050 tipo

Miltai yra vidutinio rupumo, tamsesnės spalvos. Tai tarpinis variantas tarp viso grūdo ir kvietinių miltų. Recepte galima dalį baltųjų miltų pakeisti šio tipo miltais, o rezultatas išliks nepakitęs.

## 1700 tipo

Miltai yra tamsūs, nenusijota nei viena vertinga grūdo dalis. Labiausiai tinka duonos kepinimui.

## Viso grūdo miltai

Šie miltai nepriskiriami jokiam miltų tipui. Išsaugomas visas grūdas, išlaikomos visos vertingosios medžiagos.

Smulkaus arba rupaus malimo, labiausiai tinka kepti duonai.

## Tešlos kildymo medžiagos

Tešlos kildymo medžiagos leidžia tešlai pakilti, o minkant arba maišant, suteikia tešlai purumo.

## Mielės

Mielės yra natūralios tešlos kildymo medžiagos, suteikiančios tešlai purumo; kepinimui galima naudoti tiek šviežias, tiek sausas mieles. Kad mielės pakiltų, joms būtina šiluma (temperatūra nuo 35 °C iki maks. 50 °C), tam tikras laiko tarpas ir iš miltų, cukraus bei skysčio pagaminta terpė.

## **Kepimo milteliai**

Kepimo milteliai yra populiariausia cheminė tešlos kildymo medžiaga. Neutraus skonio, iš natrio karbonato pagamintus baltus kepimo miltelius galima naudoti skirtingų tipų tešlos gamybai.

## **Amonio karbonatas**

Amonio arba kalio karbonatas yra įprasti kalėdinių kepinių prieskoniai, pvz., medaus arba meduolinių sausainėlių.

## **Natrio bikarbonatas (soda)**

Natrio bikarbonatas yra baltos spalvos, lengvai šarminiai, švelnaus skonio milteliai. Jis naudojama gaminant kepimo miltelius, be to, jis padeda sutrumpinti ankštinių daržovių kepimo laiką.

## **Tešlos rūšys**

### **Biskvitinė tešla**

Biskvitinė tešla yra puri, minkšta tešla. Kiaušiniai, išplakti jų tryniai ir iki standžios masės išplakti ir įmaišyti baltymai suteikia tešlai purumo.

### **Į ką būtina atkreipti dėmesį ruošiant tešlą?**

Rekomenduojame naudoti atvėsintus kiaušinius.

Stenkitės išplakti kiaušinių baltymus iki kuo standesnės masės.

Paruoštos tešlos nelaikykite, bet iš karto ją iškepkite.

### **Į ką kepatn svarbu atkreipti dėmesį?**

Tešla neturėtų būti per tamsi. Tokiu atveju jos pagrindas taps per kietas ir lengvai lūžinės.

### **Į ką svarbu atkreipti dėmesį baigus kepti?**

Šiltą pyragą bus paprasčiau išimti iš kepimo formos, jeigu kepimo popierių iš apačios šiek tiek sudrėkinsite.

Jeigu biskvito pagrindą ketinate naudoti kaip torto pagrindą, iškepkite jį diena anksčiau, tada biskvitą bus paprasčiau padalinti lygiomis dalimis.

Pyragą supjaustykite horizontaliai: aštriu peiliu pjaukite aplinkui vienodais atstumais. Į įpjovas įdėkite siūlą ir priekyje sukeiskite jo galus. Traukdami siūlo galus vieną nuo kito, išpjausite 2 vienodus lakštus.

# Pyragai

---

## Sluoksniuota tešla

Sluoksniuota tešla sudaryta iš kelių sluoksnelių, kurie kepimo metu atsiskiria, o pats kepinyas iškyla ir pastebimai išsipučia.

### Į ką svarbu atkreipti dėmesį?

Neminkykite tešlos likučių, tešla gali nepakilti. Patarimas: tešlos likučius sudėkite vieną ant kito ir dar kartą iškočiokite.

Padidinus drėgmę pirmos kepimo fazės metu, tešlos lapeliai greičiau išsipučia, o tešlos paviršius įgauna auksinį blizgesį.

## Plikyta tešla

Jau pats pavadinimas parodo, kad ši tešla skiriasi nuo kitų. Ruošiama puode, ši tešla pirmiausia turi būti „užplikoma“, o jau tada kepama.

### Į ką svarbu atkreipti dėmesį?

Per pirmąsias 10 kepimo minučių jokių būdu nevarstykite orkaitės durelių. Tuo metu plikyta tešla yra ypač jautri ir svarbu, kad kylantys pyragėliai nesukristų.

Prieš patiekdami, sukrėskite į plikytus pyragaičius įdarą. Taip pyragaičiai bus maloniai traškūs.

## Trapi tešla

Orkaitėje kepant kepinius iš minkomos arba trapios tešlos, rekomenduojame naudoti drėgnojo kepimo režimą, nes dėl garų funkcijos tešla taps ypač trapi.

### Į ką svarbu atkreipti dėmesį?

Tešlą lengvai paminkykite, nes ilgai minkoma tešla praranda savo trapią konsistenciją.

kad nereikėtų ilgai minkyti, naudokite kuo minkštesnius riebalus.

Šaldymo laikas po minkymo padidina norimą paruoštų trapios tešlos gaminių konsistenciją.

Kočiოდami tešlą, naudokite kuo mažiau miltų. Taip tešla bus elastingesnė.

Tešlos likučius galima suminkyti kartu. Jeigu tešla per daug trupa, įpilkite šiek tiek vandens.

Trapią tešlą nesunku paruošti. Sandariai supakuotą, šaldytuve ją galima laikyti iki 2–3 dienų.

## Sviestinė tešla

Sviestinė tešla yra tiršta, kreminės konsistencijos tešla, kurios gaminimui naudojami riebalai, cukrus ir kiaušiniai. Šios sudedamosios dalys užtikrina pyrago trapumą.

### Į ką svarbu atkreipti dėmesį?

Sviestą ir cukrų išsukite iki kreminės konsistencijos ir nuolat maišydami, sudėkite likusias sudedamąsias dalis.

Visos naudojamos sudedamosios dalys turi būti kambario temperatūros.

Jeigu tešla per tvirtos konsistencijos, galima įpilti šiek tiek skysčio, pvz., vandens.

Trupučiu miltų pabarstykite vaisius, riešutus, šokolado gabaliukus ir pabaigoje įmaišykite į tešlą. Taip šios sudedamosios dalys ir kepimo metu bus tolygiai pasiskirsčiusios po pyragą.

Paruoštos tešlos nelaikykite, iš karto dėkite kepti.

Norėdami patikrinti, ar pyragas iškepęs, įsmeikite medinį iešmelį. Jeigu ištrauktas iešmelis sausas, pyragas yra iškepęs, o jeigu drėgnas, pyragą reikia toliau kepti.

Šiltą pyragą bus paprasčiau išimti iš kepimo formos, jeigu kepimo popierių iš apačios šiek tiek sudrėkinsite.

## **Varškės ir aliejaus tešla**

Jeigu turite mažai laiko, vietoj mielinės tešlos galite pagaminti varškės ir aliejaus tešlą, kuri yra labai panaši į mielinę, o ypač tada, kai šilta.

## **Į ką svarbu atkreipti dėmesį?**

Trumpai paminkykite visas sudedamąsias dalis. Antraip kyla pavojus, kad tešla bus per daug lipni.

Paruoštos tešlos nelaikykite, iš karto ją iškepkite.

# Pyragai

---

## Purus obuolių pyragas

Gaminimo laikas: 95 minutės  
12 porcijų

### Įdarui naudokite:

500 g obuolių, rūgštesnių

### Tešlai paruošti reikės:

150 g sviesto | minkšto

150 g cukraus

8 g vanilinio cukraus

3 kiaušinių, M dydžio

2 valg. šaukšt. citrinos sulčių

150 g kvietinių miltų, 405 tipo

½ arbat. šaukšt. kepimo miltelių

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Pabarstymui

1 valg. šaukšt. cukraus pudros

### Priedai

Grotelės

Išardoma forma, Ø 26 cm

Sietelis, tankus

### Gaminimo eiga

Obuolius nulupkite ir supjaustykite į keturias dalis. Skilteles 1 cm įpjaukite, apšlakstykite citrinos sultimis ir kol kas atidėkite.

Patepkite riebalais išardomą formą.

Apie 2 minutes plakite sviestą, cukrų, vanilinį cukrų, kol masė taps vientisa. Atskirai apie ½ minutes įplakite kiekvieną kiaušinį.

Įdėkite grotelles į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Kepimo miltelius sumaišykite su miltais ir suberkite prie likusių sudedamųjų dalių.

Tešlą tolygiai paskirstykite formoje. Įpjautu paviršiumi į viršų išdėstykite ant tešlos obuolius (lengvai įspauskite).

Dėkite formą į maisto ruošimo skyrių, statykite ant grotelių ir kepkite, kol gražiai pagels.

Iškeptą pyragą palikite formoje apie 10 minučių. Tada išimkite ir palikite toliau vėsti ant grotelių. Pabarstykite cukraus pudra.



## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Kuchen” | “Apfelkuchen fein”

Programos trukmė: 63 [65] (65) minutės

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus” (“ein”) [“aus”]

“Garzeit”: 45–55 minutės

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

## **Patarimas**

Jeigu nenorite naudoti cukraus pudros, pyragą galite aptepti lengvai pašildytu ir iki vientisos masės išplaktu abrikosų džemu.

# Pyragai

---

## Obuolių pyragas, uždaras

Gaminimo laikas: 100 minučių  
12 porcijų

### Tešlai paruošti reikės:

200 g sviesto | minkšto  
100 g cukraus  
16 g vanilinio cukraus  
1 kiaušinio, M dydžio  
350 g kvietinių miltų, 405 tipo  
1 arbat. šaukšt. kepimo miltelių  
1 žiupsnelio druskos

### Įdarui naudokite:

1,25 kg obuolių  
50 g razinų  
1 valg. šaukšt. kalvadoso  
1 valg. šaukšt. citrinos sulčių  
½ arbat. šaukšt. malto cinamono  
50 g cukraus

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Aptepimui

100 g cukraus pudros  
2 valg. šaukšt. vandens | šilto

### Priedai

Išardoma forma, Ø 26 cm  
Maistinė plėvelė  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Paruoškite tešlą: iki vientisos masės išplakite sviestą, cukrų, vanilinį cukrų ir kiaušinį. Kepimo miltelius sumaišykite su miltais, suberkite druską ir užminkykite tešlą. Tešlą valandai įdėkite į šaldytuvą.

Nulupkite obuolius ir supjaustykite skiltelėmis. Sumaišykite su razinomis, kalvadosu, citrinų sultimis ir cinamonu.

Patepkite riebalais išardomą formą.

Padalinkite tešlą į 3 dalis. Iškočiokite vieną dalį tešlos ir išklokite išardomos formos pagrindą. Sustatykite formą. Iš kitos tešlos dalies suformuokite ilgą ritinį ir prispauskite jį prie formos kraštų, maždaug 4 cm aukštyje. Pyrago pagrindą subadykite šakute.

Įdėkite grotelės į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Likusią tešlos dalį dėkite tarp 2 maistinės plėvelės sluoksnių ir iškočiokite išardomos formos dydžio lakštą.

Pabarstykite obuolius cukrumi ir išdėliokite ant formos pagrindo. Užklokite ant viršaus iškočiotą tešlos lakštą ir užspauskite kraštus.

Dėkite formą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Iškeptą pyragą palikite apie 10 minučių formoje, kad atvėstų. Tada išimkite iš formos ir palikite toliau vėsti ant grotelių.

Iš cukraus pudros ir vandens paruoškite glajų ir juo aptepkite pyragą.

## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Kuchen” | “Apfelkuchen gedeckt”

Programos trukmė: 77 [70] (78) minutės

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 185–195 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 55–65 minutės

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

# Pyragai

---

## Abrikosų tortas su grietinėlės glajumi

Gaminimo laikas: 80 minučių  
12 porcijų

### Tešlai paruošti reikės:

250 g kvietinių miltų, 405 tipo  
1 arbat. šaukšt. kepimo miltelių  
125 g sviesto  
125 g cukraus  
1 kiaušinio, M dydžio

### Įdarui reikės:

800 g konservuotų abrikosų (svoris nuvarvintų) | nuvarvintų

### Glajui paruošti reikės

250 g grietinėlės  
2 kiaušinių, M dydžio  
1 valg. šaukšt. krakmolo  
16 g vanilinio cukraus  
½ citrinos | tik sulčių

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Išardoma forma, Ø 26 cm  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Sumaišykite miltus, kepimo miltelius, sviestą, cukrų, įmuškite kiaušinį ir užminkykite vientisą tešlą. Patepkite riebalais išardomą formą. Iškllokite tešla formos pagrindą.

Ant tešlos išgaubta puse į viršų sudėkite abrikosus.

Sumaišykite visas sudedamąsias dalis ir paruoškite užpilą. Supilkite jį ant abrikosų.

Dėkite pyragą į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite, kol gražiai pagels.

### Nustatymas

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”

“Temperatur”: 160–170 °C

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 50–60 minučių

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

## Keksas

Gaminimo laikas: 80 minučių  
12 porcijų

### Sudedamosios dalys

4 kiaušiniai, M dydžio  
250 g sviesto  
250 g cukraus  
1 arbat. šaukšt. druskos  
250 g kvietinių miltų, 405 tipo  
3 arbat. šaukšt. kepimo miltelių  
100 g šokolado drožlių  
1 arbat. šaukšt. cinamono, malto

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Išardoma forma, Ø 26 cm  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Atskirkite kiaušinių trynius. Kiaušinių trynius išplakite su cukrumi iki kreminės konsistencijos, supilkite sviestą, įberkite žiupsnelį druskos.

Iki standžių putų išplakite kiaušinių baltymus. Pusę baltymų atsargiai įmaišykite į cukraus ir kiaušinių trynių masę. Suberkite su kepimo milteliais sumaišytus miltus. Įmaišykite likusią baltymų masę.

Suberkite šokolado drožles ir cinamoną.

Patepkite riebalais išardomą formą ir sukrėskite tešlą.

Įdėkite grotelės į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Rankinis nustatymas:

naudokite nustatymus, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Dėkite formą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite, kol keksas taps rusvai gelsvas.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Kuchen” | “Becherkuchen”

Programos trukmė: 65 minutės

### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Kepimo lygis: 2 [1] (2)

2 kepimo etapas

“Temperatur”: 150–180 °C

“Garzeit”: 60–65 minutes

### Patarimas

Jeigu norite, kad skonis būtų intensyvesnis, vietoj 50 g cukraus galite naudoti medų. Į tešlą galima dėti džiovintų vaisių, kapotų riešutų arba vanilės ekstrakto.

# Pyragai

---

## Kriaušių pyragas su migdolų glajumi

Gaminimo laikas: 95 minutės  
20 porcijų

### Pagrindui reikės

470 g kvietinių miltų, 405 tipo  
125 g cukraus  
20 g vanilinio cukraus  
250 g sviesto  
1 kiaušinio, M dydžio

### Įdarui paruošti reikia:

4 skardinių kriaušių (po 460 g)

### Ruošdami glajų, naudokite:

550 g riebios grietinėlės kremo “Crème fraîche”  
2 valg. šaukšt. krakmolo  
4 kiaušinius, M dydžio  
65 g cukraus  
2 arbat. šaukšt. cinamono  
40 g migdolų drožlių

### Priedai

Universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Iš miltų, cukraus, sviesto ir kiaušinio užminkykite vientisą tešlą. Tešlą iškočiokite ant universalaus padėklo.

Kriaušes supjaustykite 1 cm riekelėmis ir tolygiai išdėliokite ant tešlos.

Į dubenį sukrėskite riebios grietinėlės kremą, suberkite krakmolą, cukrų, vanilinį cukrų, cinamoną, įmuškite kiaušinius ir viską išmaišykite.

Paruoštą glajų supilkite ant kriaušių. Pabarstykite migdolų drožlėmis.

Dėkite pyragą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite, kol pyragas taps rusvai gelsvas.

### Nustatymas

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”  
“Temperatur”: 150–160 °C  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “ein”  
“Garzeit”: 60–70 minučių  
Kepimo lygis: 2 [1] (1)

## Biskvitas

Gaminimo laikas: 75 minutės  
16 porcijų

### Tešlai paruošti reikės:

4 kiaušinių, M dydžio  
4 valg. šaukšt. vandens | karšto  
175 g cukraus  
200 g kvietinių miltų, 405 tipo  
1 arbat. šaukšt. kepimo miltelių

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Grotelės  
Sietelis, tankus  
Išardoma forma, Ø 26 cm  
Kepimo popierius

### Gaminimo eiga

Atskirkite kiaušinių trynius. Kiaušinių baltymus su vandeniu išplakite iki standžios masės. Lėtai suberkite cukrų. Išplakite kiaušinių trynius ir įmaišykite į išplaktus baltymus.

Įdėkite groteles į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę.

Miltus sumaišykite su kepimo milteliais, persijokite į kiaušinių masę ir atsargiai išmaišykite stambia plakimo šluotele.

Išardomos formos dugną patepkite riebalais ir išklokite kepimo popieriumi. Supilkite tešlą į formą ir išlyginkite.

Dėkite formą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite, kol pagels.

Iškeptą biskvitą palikite apie 10 minučių formoje, kad atvėstų. Tada išimkite iš formos ir palikite toliau vėsti ant grotelių. Biskvitą du kartus horizontaliai perpjaukite, kad gautumėte tris lakštus.

Aptepkite paruoštu įdaru.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Kuchen” | “Biskuitboden”

Programos trukmė: 46 [47] (47) minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 160–170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–40 minučių

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

### Patarimas

Jeigu norite iškepti šokoladinį biskvitą, į miltų mišinį įberkite 2–3 arbatinius šaukštelius kakavos miltelių.

# Pyragai

---

## Biskvito įdarai

Gaminimo laikas: 30 minučių

### Varškės ir grietinėlės įdaras

500 g desertinės varškės, 20 % riebumo

100 g cukraus

100 ml pieno, 3,5 % riebumo

8 g vanilinio cukraus

1 citrina | tik sultys

6 pakelių želatinos, baltos

500 g grietinėlės

### Pabarstymui

1 valg. šaukšt. cukraus pudros

### Kapučino kavos įdaras

100 g šokolado, juodojo

500 g grietinėlės

6 pakelių želatinos, baltos

80 ml espresso kavos

80 ml kavos likerio

16 g vanilinio cukraus

1 valg. šaukšt. kakavos

### Aptepimui

3 valg. šaukšt. grietinėlės | išplaktos

### Pabarstymui

1 valg. šaukšt. kakavos

### Priedai

Torto padėklas

Sietelis, tankus

### Varškės ir grietinėlės įdaro gaminimas

Ruošdami varškės ir grietinėlės įdarą, sumaišykite varškę su cukrumi, supilkite pieną, suberkite vanilinį cukrų, įspauskite citriną ir viską gerai išmaišykite. Želatiną užpilkite šaltu vandeniu ir ištirpinkite mikrobangų krosnelėje arba prikaistuvyje, nustatę žemiausią kaitinimo lygį.

Šiek tiek varškės masės sukrėskite į želatiną ir išmaišykite.

Mišinį įmaišykite į likusią varškės masę ir padėkite vėsioje vietoje. Išplakite grietinėlę ir taip pat atsargiai įmaišykite į varškės masę.

Pirmą biskvito lakštą dėkite ant torto padėklo ir aptepkite varškės kremu, ant viršaus dėkite antrą biskvito lakštą ir vėl aptepkite varškės kremu, tada uždėkite paskutinį biskvito lakštą.

Tortą padėkite šaltai. Prieš patiekdami pabarstykite cukraus pudra.



## **Kapučino kavos įdaro gaminimas**

Ruošdami kapučino kavos įdarą, išlydykite šokoladą. Išplakite grietinėlę. Užpilkite želatiną šaltu vandeniu ir ištirpinkite mikrobangų krosnelėje arba prikaistuvyje ant viryklės, nustatę žemiausią kaitinimo lygį, atvėsinkite.

Į želatiną supilkite pusę normos espreso kavos, kavos likerio ir įmaišykite į grietinėlę.

Kavos ir grietinėlės masę padalinkite per pusę. Į vieną dalį įmaišykite vanilinį cukrų, į kitą – šokoladą ir kakavos miltelius.

Ant torto padėklo dėkite pirmą biskvito lakštą, apšlakstykite kavos likeriu ir espreso kava, aptepkite tamsios spalvos grietinėlės kremu. Dėkite ant viršaus antrą biskvito lakštą, apšlakstykite likusiu skysčiu ir aptepkite šviesios spalvos grietinėlės kremu. Uždėkite paskutinį lakštą, aptepkite grietinėlės kremu ir pabarstykite kakavos milteliais.

## **Patarimas**

Jeigu norite gaivesnio varškės ir grietinėlės įdaro, įmaišykite į masę šiek tiek tarkuotos citrinos žievelės ir 300 g mandarinų skiltelių arba nusausintų abrikosų gabaliukų.

# Pyragai

---

## Biskvitinis plokštainis

Gaminimo laikas: 55 minutės  
16 porcijų

### Tešlai paruošti reikės:

190 (290) g cukraus  
8 (12) g vanilinio cukraus  
1 žiupsnelio (2 žiupsnelių) druskos  
125 (190) g kvietinių miltų, 405 tipo  
70 (110) g krakmolo  
1 (1½) valg. šaukšt. kepimo miltelių  
4 (6) kiaušinių, M dydžio  
4 (6) valg. šaukšt. vandens | karšto

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Sietelis, tankus  
Kepimo arba universalusis padėklas  
Kepimo popierius  
Virtuvinis rankšluostis

### Gaminimo eiga

Dubenyje sumaišykite cukrų, vanilinį cukrų ir druską. Į atskirą dubenį suberkite su kepimo milteliais sumaišytus miltus ir bulvių krakmolą.

Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Atskirkite kiaušinių trynius. Baltymus su karštu vandeniu išplakite iki standžios masės. Lėtai maišydami, suberkite cukrų. Vieną po kito įmaišykite kiaušinių trynius.

Į kiaušinių masę suberkite persijotą miltų mišinį. Atsargiai išmaišykite stambia plakimo šluotele.

Patepkite riebalais kepimo arba universalų padėklą, įtieskite kepimo popierių. Supilkite tešlą ir išlyginkite.

Dėkite formą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Jeigu ketinate gaminti biskvitinį vyniotinį, iškeptą biskvito pagrindą iš karto dėkite ant sudrėkinto virtuvinio rankšluosčio, nuimkite kepimo popierių ir suvyniokite. Palikite, kad atvėstų.

Aptepkite paruoštu įdaru.

## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Kuchen” | “Biskuitplatte”

Programos trukmė: 25 [24] (26) minutės

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 15–25 minutės

Kepimo lygis: 1

# Pyragai

---

## Įdarai biskvitiniam plokštainiui

Gaminimo laikas: 30 minučių

### Kiaušinių likerio ir grietinėlės įdaras

3 (5) pakelių želatinos, baltos  
150 (230) ml kiaušinių likerio  
500 (750) g grietinėlės

### Spanguolių ir grietinėlės įdaras

500 (750) g grietinėlės  
16 (24) g vanilinio cukraus  
200 (300) g konservuotų spanguolių

### Mangų ir grietinėlės įdaras

2 (3) mangų, prinokusių (po 300 g)  
½ (1) apelsino | sveiko | tik žievelės | tar-  
kuotos  
120 (180) g cukraus  
2 (3) apelsinų | tik sulčių (po 120 ml)  
1 (1½) citrinos (-ų) | tik sulčių  
7 (11) pakelių želatinos, baltos  
500 (750) g grietinėlės

### Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšt. cukraus pudros

### Priedai

Torto padėklas  
Sietelis, tankus

### Kiaušinių likerio ir grietinėlės įdaro gaminimas

Užpilkite želatiną šaltu vandeniu ir ištirpinkite mikrobangų krosnelėje arba prikaistuvyje ant viryklės, nustatę žemiausią kaitinimo lygį, atvėsinkite.

Į želatiną įpilkite šiek tiek kiaušinių likerio ir išmaišykite. Į masę supilkite likusį kiaušinių likerį ir išmaišykite. Dėkite į šaldytuvą, kad sustingtų.

Išplakite grietinėlę. Kai kiaušinių likerio masė bus tiek sustingusi, kad ryškiai matysis maišymo žymės, atsargiai sudėkite grietinėlę. Masę dar apie 30 minučių laikykite šaldytuve.

Tada kremą užtepkite ant biskvitinio plokštainio. Suvyniokite ir, kol suvartosite, laikykite šalta.

Prieš patiekiant pabarstykite cukraus pudra.

## **Spanguolių ir grietinėlės įdaro gaminimas**

Grietinėlę su vaniliniu cukrumi išplakite iki standžios masės.

Ant biskvitinio plokštainio užtepkite spanguoles. Ant viršaus užtepkite grietinėlę. Suvyniokite ir, kol suvartosite, laikykite šaltai.

Prieš patiekiant pabarstykite cukraus pudra.

## **Mangų ir grietinėlės įdaro gaminimas**

Mangus sumaišykite su tarkuotomis apelsinų žievelėmis, cukrumi, apelsinų ir žaliųjų citrinų sultimis ir sutrinkite.

Užpilkite želatiną šaltu vandeniu ir ištirpinkite mikrobangų krosnelėje arba prikaistuvyje ant viryklės, nustatę žemiausią kaitinimo lygį, atvėsinkite.

Įpilkite į želatiną šiek tiek mangų tyrės ir išmaišykite. Sukrėskite prie likusios mangų tyrės ir išmaišykite. Dėkite masę į šaldytuvą, kad sustingtų.

Išplakite grietinėlę. Kai mangų masė tiek sustings, kad ryškiai matysis maišymo žymės, atsargiai sudėkite grietinėlę. Masę dar apie 30 minučių laikykite šaldytuve.

Tada kremą užtepkite ant biskvitinio plokštainio. Suvyniokite ir, kol suvartosite, laikykite šaltai.

Prieš patiekiant pabarstykite cukraus pudra.

# Pyragai

---

## Sviestinis pyragas

Gaminimo laikas: 95 minutės  
20 (30) porcijų

### Tešlai paruošti reikės:

42 (63) mielių, šviežių  
200 (300) ml pieno 3,5 % riebumo |  
drungno  
500 (750) g kvietinių miltų, 405 tipo  
50 (80) g cukraus  
½ (¾) arbat. šaukšt. druskos  
50 (80) sviesto, minkšto  
1 (2) kiaušiniai, M dydžio

### Paruoškite įdarą

100 (150) sviesto, minkšto  
100 (150) migdolų drožlių  
120 (180) g cukraus  
16 (24) g vanilinio cukraus

### Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, piene ištirpinkite mieles. Sumaišykite su likusiomis sude-  
damosiomis dalimis ir minkykite apie  
3–4 minutes, kol tešla taps vientisa.

Iš tešlos dubenyje suformuokite rutulį,  
uždenkite dubenyje drėgnu rankšluos-  
čiu ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių.  
Palikite pakilti, kaip nurodyta 1 kildinimo  
fazės nustatymuose.

Tešlą trumpai paminkykite, iškočiokite ir  
dėkite į kepimo arba universalųjį padė-  
klą. Uždenkite ir palikite pakilti, kaip nu-  
rodyta 2 kildinimo fazės nustatymuose.

Ruošdami įdarą, sumaišykite sviestą,  
cukrų, suberkite pusę vanilinio cukraus.  
Pirštais įspauskite tešloje įdubimus. Į  
kiekvieną įdubimą įpilkite šiek tiek  
sviesto ir cukraus mišinio. Viršų pabars-  
tykite likusiu cukrumi ir migdolų drožlė-  
mis.

Automatinė programa:

įjunkite automatinę programą ir įdėkite  
pyragą į maisto ruošimo skyrių.

Rankiniu būdu:

palikite 10 minučių kambario tempera-  
tūroje, kad pakiltų. Tada dėkite formą į  
maisto ruošimo skyrių ir kepkite, kol  
gražiai pagels.

## **Nustatymas**

### **Mielinės tešlos kildinimas**

1 ir 2 kildinimo fazė

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo laikas: apie 20 minučių

### **Sviestinio pyrago kepimas**

#### **Automatinė programa**

“Kuchen” | “Butterkuchen”

Programos trukmė: 32 [34] (30) minutės

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 175–185 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20–30 minučių

Kepimo lygis: 2

# Pyragai

## Vaisinis pyragas (Ø 15 cm)

Paruošimo laikas: 225 minutės + 12 val. vaisių paruošimui  
8 porcijos

### Pyragui

50 g kokteilinių vyšnių (svoris nuvarvintų) | nuvarvintų  
50 g abrikosų, džiovintų  
25 g vaisių, glazūrotų  
110 g razinų "Sultana"  
110 g razinų  
85 g Korinto razinų  
3 valg. šaukšt. brendžio  
110 g sviesto | minkšto  
110 g cukraus, rudojo  
2 kiaušinių, L dydžio  
1 valg. šaukšt. cukraus sirupo (Melasa)  
110 g kvietinių miltų, 405 tipo  
¼ arbat. šaukšt. įvairių prieskonių mišinio (cinamonas, muskatas, kvapūsiai pipiras)  
¼ arbat. šaukšt. cinamono  
⅛ muskato, šviežiai sumalto  
25 g migdolų, susmulkintų  
½ citrinos | sveikos | tik žievelės  
½ apelsino | nepjaustyto | tik žievelės

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Išardoma kepimo forma, Ø 15 cm  
Kepimo popierius  
Pergamentinis popierius  
Virtuvinis siūlas  
Grotelės

### Vaisių paruošimas

Susmulkinkite kokteilines vyšnias, abrikosus, glazūrotus vaisius ir kartu su razinomis, "Sultana" razinomis ir Korinto razinomis suberkite į dubenį. Supilkite brendį ir mirkykite apie 12 valandų.

### Gaminimo eiga

Sviestą ir cukrų išmaišykite iki kremos konsistencijos. Atskirai įplakite kiaušinį. Supilkite melasą.

Miltus sumaišykite su prieskonių mišiniu. Suberkite miltų mišinį, migdolus, citrinos ir apelsino žievelės, suberkite brendyje išmirkytus vaisius.

Formą patepkite riebalais ir išklorkite kepimo popieriumi.

Supilkite tešlą į formą ir išlyginkite. Kepimo formą uždenkite dviem sluoksniais pergamentinio popieriaus. Formos kraštuose popierių sutvirtinkite virtuviniu siūlu.

Automatinė programa:

dėkite formą į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite.

Rankinis nustatymas:

Dėkite formą į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite pagal 1 ir 2 kepimo etapą.

Pyragą palikite kepimo formoje, kad atvėstų.



## Nustatymas

### Automatinė programa

“Kuchen” | “Früchtekuchen” | “15 cm Springform”

Programos trukmė: 195 minutės

### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 140 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 45 minutės

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

“Temperatur”: 120 °C

“Garzeit”: 150 minučių

### Patarimas

Suvyniotą į pergamentinį popierių ir aliuminio plėvelę, pyragą galima vartoti net iki 3 mėnesių. Geriausia pyragą reguliariai aplaistyti brendžiu arba cheresu.

# Pyragai

---

## Vaisinis pyragas (Ø 20 cm)

Paruošimo laikas: 270 minučių + 12 val. vaisių paruošimui  
12 porcijų

### Sudedamosios dalys

100 g kokteilinių vyšnių (svoris nuvarvintų) | nuvarvintų  
100 g abrikosų, džiovintų  
50 g vaisių, glazūruotų  
230 g razinų "Sultana"  
230 g razinų  
170 g Korinto razinų  
6 valg. šaukšt. brendžio  
250 g sviesto | minkšto  
250 g cukraus, rudojo  
4 kiaušinių, M dydžio  
2 valg. šaukšt. cukraus sirupo (melasos)  
250 g kvietinių miltų, 405 tipo  
½ arbat. šaukšt. įvairių prieskonių mišinio (cinamonas, muskatas, kvapūsiai pipiras)  
½ arbat. šaukšt. cinamono  
¼ arbat. šaukšt. muskato, šviežiai sumalto  
50 g migdolų, susmulkintų  
1 citrinos | sveikos | tik žievelės  
1 apelsino | sveiko | tik žievelės

### Priedai

Išardoma kepimo forma, Ø 20 cm  
Kepimo popierius  
Pergamentinis popierius  
Virtuvinis siūlas  
Grotelės

### Vaisių paruošimas

Susmulkinkite kokteilines vyšnias, abrikosus, glazūruotus vaisius ir kartu su razinomis, "Sultana" razinomis ir Korinto razinomis suberkite į dubenį. Supilkite brendį ir mirkykite apie 12 valandų.

### Gaminimo eiga

Sviestą ir cukrų išmaišykite iki kremos konsistencijos. Atskirai įplakite kiaušinį. Supilkite melasą.

Miltus sumaišykite su prieskonių mišiniu. Suberkite miltų mišinį, migdolus, citrinos ir apelsino žievelės, suberkite brendyje išmirkytus vaisius.

Formą patepkite riebalais ir išklorkite kepimo popieriumi.

Supilkite tešlą į formą ir išlyginkite. Kepimo formą uždenkite dviem sluoksniais pergamentinio popieriaus. Formos kraštuose popierių sutvirtinkite virtuviniu siūlu.

Automatinė programa:

dėkite formą į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite.

Rankinis nustatymas:

Dėkite formą į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite pagal 1 ir 2 kepimo etapą.

Pyragą palikite kepimo formoje, kad atvėstų.

## Nustatymas

### Automatinė programa

“Kuchen” | “Früchtekuchen” | “20 cm Springform”

Programos trukmė: 240 minučių

### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 140 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 60 minučių

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

“Temperatur”: 120 °C

“Garzeit”: 180 minučių

### Patarimas

Suvyniotą į pergamentinį popierių ir aliuminio plėvelę, pyragą galima vartoti net iki 3 mėnesių. Geriausia pyragą reguliariai aplaistyti brendžiu arba cheresu.

# Pyragai

## Vaisinis pyragas (Ø 25 cm)

Paruošimo laikas: 315 minučių + 12 val. vaisių paruošimui  
16 porcijų

### Sudedamosios dalys

175 g kokteilinių vyšnių (svoris nuvarvintų) | nuvarvintų  
175 g džiovintų abrikosų  
75 g vaisių, glazūruotų  
360 g razinų "Sultana"  
360 g razinų  
280 g Korinto razinų  
10 valg. šaukšt. brendžio  
400 g sviesto | minkšto  
400 g cukraus, rudojo  
7 kiaušinių, M dydžio  
3 valg. šaukšt. cukraus sirupo (melasos)  
400 g kvietinių miltų, 405 tipo  
½ arbat. šaukšt. įvairių prieskonių mišinio (cinamonas, muskatas, kvapūsiai pipiras)  
⅔ arbat. šaukšt. cinamono  
½ arbat. šaukšt. muskato, šviežiai sumalto  
75 g migdolų, susmulkintų  
1½ citrinos | sveikos | tik žievelės  
1½ apelsino | sveiko | tik žievelės

### Priedai

Išardoma kepimo forma, Ø 25 cm  
Kepimo popierius  
Pergamentinis popierius  
Virtuvinis siūlas  
Grotelės

### Vaisių paruošimas

Susmulkinkite kokteilines vyšnias, abrikosus, glazūruotus vaisius ir kartu su razinomis, "Sultana" razinomis ir Korinto razinomis suberkite į dubenį. Supilkite brendį ir mirkykite apie 12 valandų.

### Gaminimo eiga

Sviestą ir cukrų išmaišykite iki kremos konsistencijos. Atskirai įplakite kiaušinį. Supilkite melasą.

Miltus sumaišykite su prieskonių mišiniu. Suberkite miltų mišinį, migdolus, citrinos ir apelsino žievelės, suberkite brendyje išmirkytus vaisius.

Formą patepkite riebalais ir išklorkite kepimo popieriumi.

Supilkite tešlą į formą ir išlyginkite. Kepimo formą uždenkite dviem sluoksniais pergamentinio popieriaus. Formos kraštuose popierių sutvirtinkite virtuviniu siūlu.

Automatinė programa:

dėkite formą į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite.

Rankinis nustatymas:

Dėkite formą į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite pagal 1 ir 2 kepimo etapą.

Pyragą palikite kepimo formoje, kad atvėstų.

## Nustatymas

### Automatinė programa

“Kuchen” | “Früchtekuchen” | “25 cm Springform”

Programos trukmė: 285 minutės

### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 140 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 75 minutės

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

“Temperatur”: 120 °C

“Garzeit”: 210 minučių

## Patarimas

Suvyniotą į pergamentinį popierių ir aliuminio plėvelę, pyragą galima naudoti net iki 3 mėnesių. Geriausia pyragą reguliariai aplaistyti brendžiu arba cheresu.

# Pyragai

---

## Padėkle keptas sūrio pyragas

Gaminimo laikas: 170 minučių  
20 porcijų

### Pagrindui reikės

340 (530) kvietinių miltų, 405 tipo  
4 (6) valg. šaukšt. kepimo miltelių  
180 (280) g cukraus  
2 (3) kiaušinių, M dydžio | tik trynių  
180 (280) g sviesto

### Įdarui reikės:

4 (6) kiaušinių, M dydžio  
2 (3) kiaušinių, M dydžio | tik baltymų  
460 (700) g cukraus  
18 (28) g vanilinio cukraus  
85 g (119 g) verdamo vanilinio padažo  
miltelių  
2 (4) buteliukai citrinų arba sviesto ir vanilės kepimo esencijos  
2,3 (3,5) kg liesos varškės

### Priedai

Universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Iš nurodytų sudedamųjų dalių užminkykite pagrindą tešlą. Palikite apie 60 minučių šaltai.

Tešlą iškočiokite ant universalusio padėklo. Suformuokite kraštelį iki pat universalusio padėklo viršutinės briaunos. Subadykite pagrindą šakute.

Sumaišykite visas sudedamąsias dalis ir paruoškite įdarą. Sukrėskite ant tešlos pagrindo ir išlyginkite.

Pyragą įdėkite į maisto ruošimo skyrių ir iškepkite.

Pasibaigus kepimo laikui, išjunkite kaitinimą ir dar apie 5 minutes palaikykite pyragą maisto ruošimo skyriuje.

### Nustatymas

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”  
“Temperatur”: 150–160 °C  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “ein”  
“Garzeit”: 70–80 minučių  
Kepimo lygis: 2 [1] (1)

## Marmurinis pyragas

Gaminimo laikas: 80 minučių  
18 porcijų

### Tešlai paruošti reikės:

250 g sviesto | minkšto  
200 g cukraus  
8 g vanilinio cukraus  
4 kiaušiniai, M dydžio  
200 g riebios grietinės  
400 g kvietinių miltų, 405 tipo  
16 g kepimo miltelių  
1 žiupsnelio druskos  
3 valg. šaukšt. kakavos

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Vainiko formos kepimo forma, Ø 26 cm  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Sviestą, cukrų ir vanilinį cukrų išplakite iki vientisos masės. Atskirai įmuškite kiekvieną kiaušinį ir plakite apie ½ minutes. Sukrėskite grietinę. Miltus sumaišykite su kepimo milteliais, druska ir sumaišykite su kitomis sudedamosiomis dalimis.

Kepimo formą patepkite riebalais ir sukrėskite pusę tešlos.

Į kitą tešlos dalį įmaišykite kakavos miltelius. Tamsią tešlą paskirstykite ant šviesios. Šakute braukite per tešlos sluoksnius ir padarykite spiralės formos ornamentus.

Dėkite formą į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite.

Iškeptą pyragą palikite apie 10 minučių formoje. Tada išimkite iš formos ir palikite toliau vėsti ant grotelių.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Kuchen” | “Marmorkuchen”  
Programos trukmė: 55 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 150–160 °C  
“Booster”: “ein”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 50–60 minučių  
Kepimo lygis: 2 [1] (1)

# Pyragai

---

## Vaisių plokštainis (sluoksniuotos tešlos)

Gaminimo laikas: 60 minučių

8 porcijos

### Tešlai paruošti reikės:

230 g sluoksniuotos tešlos

### Įdarui reikės:

30 g lazdynų riešutų, maltų

500 g vaisių (pvz., abrikosų, slyvų, kriaušių, obuolių, vyšnių) | mažais gabaliukais

### Glajui reikės:

2 kiaušinių, M dydžio

200 g grietinėlės

50 g cukraus

1 arbat. šaukšt. vanilinio cukraus

### Priedai

Apvali kepimo forma, Ø 27 cm

Grotelės

### Gaminimo eiga

Kepimo formą išklorkite sluoksniuota tešla ir pabarstykite lazdynų riešutais.

Ant tešlos tolygiai išdėliokite vaisių gabaliukus.

Įdėkite groteles į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Glajui sumaišykite grietinėlę, kiaušinius, cukrų, paskaninkite vaniliniu cukrumi, išmaišykite ir supilkite ant vaisių.

Rankinis nustatymas:

naudokite nustatymus, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Vaisinį pyragą dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite, kol gražiai pagels.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Kuchen” | “Obstwähe” | “Blätterteig”

Programos trukmė: 36 minutės

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 230 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220–230 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 36–42 minutės



## Vaisinis pyragas (trapios tešlos)

Gaminimo laikas: 120 minučių  
8 porcijos

### Tešlai paruošti reikės:

200 g kvietinių miltų, 405 tipo  
65 ml vandens  
80 g sviesto  
¼ arbat. šaukšt. druskos

### Įdarui reikės:

30 g lazdynų riešutų, maltų  
500 g vaisių (pvz., abrikosų, slyvų,  
kriaušių, obuolių, vyšnių) | mažais gaba-  
liukais

### Glajui reikės:

2 kiaušinių, M dydžio  
200 g grietinėlės  
50 g cukraus  
1 arbat. šaukšt. vanilinio cukraus

### Priedai

Apvali kepimo forma, Ø 27 cm  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Sviestą supjaustykite kubeliais, suberkite miltus, supilkite vandenį, pasūdykite ir užminkykite vientisą tešlą. Palikite 30 minučių šaltai.

Kepimo formą išklokite tešla ir pabars-  
tykite lazdynų riešutais.

Ant tešlos tolygiai išdėliokite vaisius.

Įdėkite grotelės į maisto ruošimo skyrių.  
Įjunkite automatinę programą arba įkai-  
tinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo  
etape.

Glajui sumaišykite grietinėlę, kiaušinius,  
cukrų, paskaninkite vaniliniu cukrumi,  
išmaišykite ir supilkite ant vaisių.

Rankinis nustatymas:

naudokite nustatymus, kaip nurodyta  
2 kepimo etape.

Vaisinį pyragą dėkite į maisto ruošimo  
skyrių ir iškepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Kuchen” | “Obstwähe” | “Mürbeteig”  
Programos trukmė: 43 minutės

### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 230 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220–240 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 36–45 minutės

# Pyragai

---

## Zacherio tortas

Gaminimo trukmė: 70 minučių  
12 porcijų

### Tešlai paruošti reikės:

130 g šokolado, juodojo  
140 g sviesto  
110 g cukraus pudros  
8 g vanilinio cukraus  
6 kiaušinių, M dydžio  
1 žiupsnelio druskos  
110 g cukraus  
140 g kvietinių miltų, 405 tipo  
1 arbat. šaukšt. kepimo miltelių

### Aptepimui

200 g abrikosų džemo

### Glazūrai

200 g cukraus  
125 ml vandens  
150 g šokolado, juodojo

### Priedai

Sietelis, tankus  
Grotelės  
Išardoma kepimo forma, Ø 24 cm  
Kepimo popierius

### Gaminimo eiga

Išlydykite šokoladą.

Sviestą su cukraus pudra išmaišykite iki kreminės konsistencijos.

Atskirkite kiaušinių trynius. Įmaišykite kiaušinio trynį. Išmaišykite šokoladą.

Persijotus miltus sumaišykite su kepimo milteliais. Kiaušinių baltymus su žiupsneliu druskos išplakite iki standžių putų. Pakaitomis į tešlą įmaišykite miltų mišinį ir kiaušinio baltymą.

Įdėkite groteles į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę.

Išardomos formos dugną iškllokite kepi-mo popieriumi ir sukrėskite tešlą. Dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Iškepusį torto pagrindą atvėsinkite. Tuo tarpu puode pašildykite abrikosų džemą ir pertrinkite per sietelį.

Torto pagrindą supjaustykite, lakštus ir šonus aptepkite abrikosų džemu.

Paruoškite glazūrą: cukrų užpilkite van-deniu ir užvirinkite puode, tada suberki-te šokoladą ir išlydykite.

Šokoladine glazūra tolygiai aptepkite tortą.

## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Kuchen” | “Sachertorte”

Programos trukmė: 55 minutės

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein” 10 minučių, įdėjus kepamą patiekalą

“Garzeit”: 55 minutes

Kepimo lygis: 2 [1] (2)

# Pyragai

---

## Smėlio pyragas

Gaminimo laikas: 80 minučių  
18 porcijų

### Tešlai paruošti reikės:

250 g sviesto | minkšto  
250 g cukraus  
8 g vanilinio cukraus  
4 kiaušiniai, M dydžio  
2 valg. šaukšt. romo  
200 g kvietinių miltų, 405 tipo  
100 g krakmolo  
2 arbat. šaukšt. kepimo miltelių  
1 žiupsnelio druskos

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto  
1 valg. šaukšt. džiovėsių

### Priedai

Grotelės  
Stačiakampė kepimo forma, 30 cm ilgio

### Gaminimo eiga

Stačiakampę kepimo formą ištepkite riebalais ir pabarstykite džiovėisiais.

Įdėkite groteles į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę.

Iki vientisos masės išplakite sviestą, cukrų ir vanilinį cukrų. Maišydami atsargiai vieną po kito įmaišykite kiaušinius ir supilkite romą.

Miltus sumaišykite su kepimo milteliais, bulvių krakmolu, druska ir suberkite ant likusių sudedamųjų dalių.

Krėskite tešlą į kepimo formą ir dėkite į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių. Pyragą iškepkite.

Iškeptą pyragą palikite apie 10 minučių formoje. Tada išimkite iš formos ir palikite toliau vėsti ant grotelių.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Kuchen” | “Sandkuchen”  
Programos trukmė: 78 [83] (78) minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”  
“Temperatur”: 155–165 °C  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “ein”  
“Crisp function”: “ein”  
“Garzeit”: 60–70 minučių  
Kepimo lygis: 2 [1] (1)

## Šokoladinis riešutų pyragas

Paruošimo laikas: 75 minutės + 12 valandų šaldymui  
16 porcijų

### Sudedamosios dalys

200 g sviesto  
250 g šokolado, juodojo  
250 g lazdyno riešutų, maltų  
160 g cukraus  
3 valg. šaukšt. espreso  
1 arbat. šaukšt. burbono ir vanilės ekstrakto  
6 kiaušinių, M dydžio

### Formai patepti

1 valg. šaukšt. sviesto

### Priedai

Išardoma kepimo forma, Ø 26 cm arba  
24 cm nedidelės formelės (po 100 ml)  
Kepimo popierius  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Ištirpdykite sviestą ir tamsųjį šokoladą.  
Suberkite lazdynų riešutus, cukrų, supilkite espresą bei burbono ir vanilės ekstraktą. Palikite, kad atvėstų.

Atskirkite kiaušinių trynius. Kiaušinių trynius įmaišykite į sviesto ir šokolado masę. Kiaušinių baltymus išplakite iki standžių putų ir taip pat atsargiai įmaišykite į tešlą.

Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Išardomą kepimo formą patepkite riebalais ir išklokite kepimo popieriumi, formeles patepkite riebalais. Supilkite tešlą į formą arba į formeles.

Dėkite į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite.

Prieš patiekdami, 12 valandų laikykite šaltai.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Kuchen” | “Schokoladen-Nuss-Kuchen” | “ein großer” / “mehrere kleine”  
Programos trukmė “ein großer”: 55 minutės

Programos trukmė “mehrere kleine”:  
40 [28] (40) minučių

### Rankinis nustatymas

#### vienas didelis

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 150 °C  
“Booster”: “ein”  
“Vorheizen”: “ein”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 55 minutes  
Kepimo lygis: 2 [1] (1)

#### Keletas mažų

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 150 °C  
“Booster”: “ein”  
“Vorheizen”: “ein”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 40 [28] (40) minučių  
Kepimo lygis: 2 [1] (2)

### Patarimas

Tiekite su šviežiomis uogomis.  
Jeigu ketinate naudoti 12 formelių, naudokite pusę sudedamųjų dalių, kepimo trukmė lieka ta pati.

# Pyragai

---

## Kalėdinis keksas

Gaminimo laikas: 160 minučių  
15 riekelių

### Tešlai paruošti reikės:

42 g mielių, šviežių  
8 g vanilinio cukraus  
70 ml pieno 3,5 % riebumo | drungno  
200 g razinų  
50 g migdolų, susmulkintų  
50 g citrinų cukatų  
50 g apelsinų cukatų  
2–3 valg. šaukšt. romo  
275 g sviesto | minkšto  
500 g kvietinių miltų, 405 tipo  
1 žiupsnelio druskos  
100 g cukraus  
½ arb. šaukšt. citrinos žievelių, tarkuotų  
1 kiaušinio, M dydžio

### Aptepimui

75 g sviesto

### Paviršiui pabarstyti

50 g cukraus

### Pabarstymui

35 g cukraus pudros

### Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Piene ištirpinkite mieles ir vanilinį cukrų, uždenkite ir kildinkite apie 15 minučių.

Razinas, migdolus, citrinos ir apelsino cukatas užpilkite romu ir kol kas atidėkite.

Į pieną su ištirpusiomis mielėmis įmaišykite sviestą, miltus, cukrų, druską suberkite tarkuotas citrinos žieveles, jmuškite kiaušinį ir užminkykite vientisą tešlą. Įminkykite citrinos ir apelsino cukatas, razinas ir migdolus su romu.

Dėkite tešlą į dubenį, uždenkite dubenį drėgnu rankšluosčiu ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Palikite, kad pakiltų, kaip nurodyta nustatymuose.

Iš tešlos suformuokite 30 cm ilgio keksą. Dėkite į kepimo arba universalų padėklą ir kepkite maisto ruošimo skyriuje.

Išlydykite, aptepkite juo dar karštą keksą ir pabarstykite cukrumi.

Atvėsinkite ir pabarstykite storu cukraus pudros sluoksniu.

## **Nustatymas**

### **Mielinės tešlos kildinimas**

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 60 minučių

## **Kepimas**

### **Automatinė programa**

“Kuchen” | “Stollen”

Programos trukmė: 60 [55] (60) minučių

## **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 55–65 minutės

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

## **Patarimas**

Suvyniokite keksą į aliuminio plėvelę ir laikykite sandarioje plastikinėje pakuotėje.

# Pyragai

---

## Trupininis pyragas su vaisiais

Gaminimo laikas: 150 minučių  
20 (30) porcijų

### Tešlai paruošti reikės:

42 (63) mielių, šviežių  
150 (220) ml pieno 3,5 % riebumo |  
drungno  
450 (680) g kvietinių miltų, 405 tipo  
50 (80) g cukraus  
90 (140) g sviesto, minkšto  
1 (2) kiaušinių, M dydžio

### Įdarui reikės:

1,25 (1,9) kg obuolių

### Trupiniams

240 (360) g kvietinių miltų, 405 tipo  
150 (230) g cukraus  
16 (24) g vanilinio cukraus  
1 (2) arbat. šaukšt. cinamono  
150 (230) g sviesto, minkšto

### Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, piene ištirpinkite mieles. Iš miltų, cukraus, sviesto ir kiaušinio užminkykite vientisą tešlą.

Dubenyje suformuokite rutulį ir dėkite į maisto ruošimo skyrių, neuždenkite. Palikite pakilti, kaip nurodyta 1 kildinimo fazės nustatymuose.

Nulupkite obuolius, išimkite sėklas ir supjaustykite riekelėmis.

Tešlą trumpai paminkykite, iškočiokite ir dėkite į kepimo arba universalųjį padėklą. Ant tešlos tolygiai išdėliokite obuolius. Sumaišykite miltus, cukrų, vanilinį cukrų, cinamoną, suberkite sviesto gabalėlius ir pirštais suformuokite trupinius. Paskirstykite juos ant obuolių.

Dėkite pyragą į maisto ruošimo skyrių ir palikite pakilti, kaip nurodyta 2 kildinimo fazės nustatymuose.

Kepkite, kol pyragas gražiai pagels.



## **Nustatymas**

### **Mielinės tešlos kildinimas**

1 kildinimo fazė

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

2 kildinimo fazė

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 30 minučių

## **Pyrago kepimas**

### **Automatinė programa**

“Kuchen” | “Streuselkuchen mit Obst”

Programos trukmė: 56 [48] (56) minutės

## **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein” [“aus”] (“ein”)

“Garzeit”: 45–55 minutės

Kepimo lygis: 3 [2] (2)

## **Patarimas**

Vietoj obuolių galite naudoti 1 kg slyvų arba vyšnių be kaulų.

# Kepiniai

---

## Maži delikatesai

Keksai, sviestiniai sausainėliai ar plikyti pyragėliai – šiems mažiems gardėsiams neįmanoma atsispirti. Kaip sakoma, “kuo mažesnis – tuo gardesnis”. Maži saldūs delikatesai džiugina tiek didelius ir mažus, tiek jaunus ir senus.

## Forminiai sausainiai

Gaminimo laikas: 135 minutės  
70 sausainių (2 padėklai)

### Sudedamosios dalys

250 (380) g kvietinių miltų, 405 tipo  
½ (1) valg. šaukšt. kepimo miltelių  
80 (120) g cukraus  
8 (12) g vanilinio cukraus  
1 (1½) buteliuko romo esencijos  
3 (4) valg. šaukšt. vandens  
120 (180) sviesto, minkšto

### Priedai

Kočėlas tešlai kočioti  
Sausainių formelės  
2 kepimo padėklai arba universalūs padėklai

### Gaminimo eiga

Sumaišykite miltus, kepimo miltelius, cukrų ir vanilinį cukrų. Suberkite likusias sudedamąsias dalis ir užminkykite vientisą tešlą; maž. 1 valandai dėkite į šaldytuvą.

Iš tešlos iškočiokite 3 mm lakštą, formelėmis išspauskite sausainius ir sudėkite į kepimo arba universalų padėklą.

Dėkite sausainius į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Gebäck” | “Ausstechplätzchen” | “1 Blech” / “2 Bleche”

Programos trukmė “1 Blech”:

25 [24] (25) minutės

Programos trukmė “2 Bleche”: 26 minutės

### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 140–150 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 25–35 minutės

Kepimo lygis “1 Blech”: 2 [2] (1)

Kepimo lygis “2 Bleche”:

1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

### Patarimas

Iš nurodytų kiekių iškepsite 2 padėklus. Vienam kepimo padėklui naudokite pusę nurodyto sudedamųjų dalių kiekio arba dėkite padėklus į maisto ruošimo skyrių vieną po kito.

# Kepiniai

---

## Keksai su mėlynėmis

Gaminimo trukmė: 50 minučių  
12 porcijų

### Sudedamosios dalys

225 g kvietinių miltų, 405 tipo  
110 g cukraus  
8 g kepimo miltelių  
8 g vanilinio cukraus  
1 žiupsnelio druskos  
1 valg. šaukšt. medaus  
2 kiaušinių, M dydžio  
100 ml pasukų  
60 g sviesto | minkšto  
250 g mėlynių  
1 valg. šaukšt. kvietinių miltų, 405 tipo

### Priedai

12 popierinių kepimo formelių, Ø 5 cm  
Kepimo padėklo 12 keksų po Ø 5 cm  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Sumaišykite miltus, cukrų, kepimo miltelius, vanilinį cukrų, įberkite druskos. Supilkite medų, kiaušinius, pasukas, sviestą ir viską trumpai pamaišykite.

Mėlynės įmaišykite į miltus ir atsargiai suberkite į tešlą.

Į kepimo padėklą sudėkite popierines keksų kepimo formeles. Tešlą tolygiai sukrėskite į formeles.

Padėklą su keksais dėkite į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Gebäck” | “Blaubeermuffins”

Programos trukmė: 38 [41] (38) minutės

### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 165–175 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus” [“ein”] (“aus”)

“Garzeit”: 35–45 minutės

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

### Patarimas

Rekomenduojame naudoti šilauoges. Jeigu naudojate šaldytas mėlynės, prieš tai jų neatšildykite.

## Linco sausainiai

Gaminimo trukmė: 70 minučių  
30 porcijų

### Sausainiams reikės

200 g sviesto  
300 g kvietinių miltų, 405 tipo  
100 g cukraus pudros  
8 g vanilinio cukraus  
2 kiaušinių, M dydžio | tik trynių  
100 g migdolų, nulupty, sumaltų  
½ citrinos | sveikos | tik žievelės | nutar-  
kuotos

### Įdarui reikės:

200 g serbentų drebučių

### Priedai

Maistinė plėvelė  
Kepimo arba universalusis padėklas  
Sausainių formelės, apvalios (2 dydžių)

### Gaminimo eiga

Kubeliais supjaustytą sviestą sumaišy-  
kite su miltais, cukraus pudra ir vaniliniu  
cukrumi, įmaišykite kiaušinių trynius,  
suberkite migdolos, tarkuotas citrinos  
žievelės ir užminkykite tešlą. Suvynioki-  
te tešlą į maistinę plėvelę ir 30 minučių  
įdėkite į šaldytuvą.

Iš tešlos iškočiokite 2 mm lakštą, for-  
melėmis išspauskite apvalius sausai-  
nius. Atskirkite pusę sausainių ir jų vidu-  
ryje išspauskite apskritimą (jeigu sau-  
sainiai didesni, išspauskite 3 apskriti-  
mus).

Sudėkite į kepimo arba universalų pa-  
dėklą ir kepkite maisto ruošimo skyriuje,  
kol gražiai pagels.

Atvėsinkite. Pravėsusius sausainius be  
įspausto apskritimo aptepkite lengvai  
pašildytais serbentų drebučiais ir ant  
viršaus užvožkite po sausainį su iš-  
spaustu apskritimu. Apibarstykite cuk-  
raus pudra.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Gebäck” | “Linzer Augen” | “1 Blech” /  
“2 Bleche”

Programos “1 Blech” trukmė: 12 minučių  
Programos “2 Bleche” trukmė: 17 minučių

### Rankinis nustatymas

#### 1 padėklui

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 160 °C  
“Booster”: “ein”  
“Vorheizen”: “ein”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 10–15 minučių  
Kepimo lygis: 2

#### 2 kepimo padėklams

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 160 °C  
“Booster”: “ein”  
“Vorheizen”: “ein”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 13–19 minučių  
Kepimo lygis: 2 + 4 [1 + 3] (1 + 3)

### Patarimas

Produktų kiekis galioja 2 padėklams.  
Vienam kepimo padėklui naudokite pu-  
sę nurodytų sudedamųjų dalių kiekio  
arba dėkite padėklus į maisto ruošimo  
skyrių vieną po kito.

# Kepiniai

---

## Migdoliniai pyragaičiai (“Macarons”)

Gaminimo laikas: 35 minutės

30 porcijų

### Sudedamosios dalys

100 g karčiųjų migdolų, nuluptų

200 g migdolų, saldžiųjų, nuluptų

600 g cukraus

1 žiupsnelio druskos

4 kiaušinių, M dydžio | tik baltymų

### Priedai

2 kepimo padėklai arba universalūs padėklai

Kepimo popierius

Konditerinis maišas su antgaliu

### Gaminimo eiga

Migdolus ir trečdalį cukraus susmulkin-  
kite virtuviniu kombainu (2 etapais).

Suberkite likusį cukrų, druską, įmaišy-  
kite tiek kiaušinių baltymų, kol tešla taps  
pakankamai tiršta.

Įtieskite kepimo popierių į kepimo arba  
universalų (-ius) padėklą (-us). Kondite-  
riniu maišeliu išspauskite nedidelius  
tešlos rutuliukus.

Įjunkite automatinę programą arba įkai-  
tinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo  
etape.

Sudrėkinkite šaukštą ir kita jo puse su-  
lyginkite tešlos rutuliukus.

Automatinė programa:  
migdolinius sausainėlius dėkite į maisto  
ruošimo skyrių ir kepkite, kol pagels.

Rankinis nustatymas:  
migdolinius sausainėlius dėkite į maisto  
ruošimo skyrių ir kepkite pagal 2 ir 3 ke-  
pimo etapą.

Migdolinius sausainėlius palikite ant ke-  
pimo popieriaus, kad atvėstų. Tada iš-  
imkite iš formos.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Gebäck” | “Mandelmakronen” | “1  
Blech” / “2 Bleche”

Programos trukmė: 15 minučių

## Rankinis nustatymas

### 1 padėklui

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2 kepimo etapas

“Temperatur”: 180 °C

“Garzeit”: 11 minučių

Kepimo lygis: 2 [3] (2)

3 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 2–4 minutės

### 2 kepimo padėklai

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 11 minučių

Kepimo lygis: 1+3 [2+4] (1+3)

3 kepimo etapas

“Temperatur”: 180 °C

“Garzeit”: 2–6 minutės

### Patarimai

- Vietoj karčiųjų migdolų galite naudoti saldžiuosius migdolus ir pusę buteliuko karčiųjų migdolų esencijos.
- Iš nurodytų kiekių iškepsite 2 padėklus. Vienam kepimo padėklui naudokite pusę nurodyto sudedamųjų dalių kiekio arba dėkite padėklus į maisto ruošimo skyrių vieną po kito.

# Kepiniai

---

## Trapios tešlos sausainėliai

Gaminimo trukmė: 50 minučių  
50 (75) pyragaičių (2 padėklai)

### Sudedamosios dalys

160 (240) g sviesto, minkšto  
50 (80) g cukraus, rudojo  
50 (80) g cukraus pudros  
8 (12) g vanilinio cukraus  
1 (2) žiupsnelis (-iai) druskos  
200 (300) g kvietinių miltų, 405 tipo  
1 (2) kiaušinių, M dydžio | tik baltymų

### Priedai

Konditerinis maišelis  
Žvaigždės formos antgalis, 9 mm  
2 kepimo padėklai arba universalūs padėklai

### Gaminimo eiga

Sviestą išmaišykite iki kreminės konsistencijos. Suberkite cukrų, vanilinį cukrų, cukraus pudrą, įberkite druskos ir maišykite, kol gausite minkštą masę. Maišydami supilkite miltus, tada – kiaušinio baltymą.

Sukrėskite tešlą į konditerinį švirškštą ir kepimo arba universaliame padėkle išspauskite 5–6 cm ilgio juosteles.

Dėkite indą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite, kol sausainėliai gražiai pagels.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Gebäck” | “Spritzgebäck” | “1 Blech” / “2 Bleche”

Programos trukmė “1 Blech”:

22 [21] (31) minutės

Programos trukmė “2 Bleche”: 33 minutės

### Rankinis nustatymas

#### “1 Blech”

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20–30 minučių

Kepimo lygis: 2 [2] (1)

#### “2 Bleche”

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 140–150 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–40 minučių

Kepimo lygis: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

### Patarimas

Iš nurodytų kiekių iškepsite 2 padėklus. Vienam kepimo padėklui naudokite pusę nurodyto sudedamųjų dalių kiekio arba dėkite padėklus į maisto ruošimo skyrių vieną po kito.



## Vaniliniai prancūziški rageliai (kruasanai)

Gaminimo laikas: 110 minučių  
90 (130) ragelių (2 padėklai)

### Tešlai paruošti reikės:

280 (420) g kvietinių miltų, 405 tipo  
210 (320) g sviesto | minkšto  
70 (110) g cukraus  
100 (150) g migdolų, maltų

### Apvoliojimui

70 (110) g vanilinio cukraus

### Priedai

2 kepimo padėklai arba universalūs padėklai

### Gaminimo eiga

Iš miltų, cukraus, sviesto ir migdolų užminkykite vientisą tešlą. Įdėkite maždaug 30 min. į šaldytuvą.

Padalinkite tešlą į nedidelius tešlos gabaliukus, maždaug po 7 g. Iškočiokite tešlos gabalėlius, tada suformuokite ragelius arba vamzdelius ir sudėkite į kepimo arba universalų padėklą.

Dėkite ragelius į maisto ruošimo skyrių ir kepkite, kol gražiai pagels.

Dar šiltus ragelius pavoliokite vaniliniame cukruje.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Gebäck” | “Vanillekipferl” | “1 Blech” / “2 Bleche”

Programos trukmė “1 Blech”: 31 minutė

Programos trukmė “2 Bleche”:

35 [36] (40) minučių

### Rankinis nustatymas

#### “1 Blech”

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 140–150 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 25–35 minutės

Kepimo lygis: 2 [2] (1)

#### “2 Bleche”

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 135–145 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–40 minučių

Kepimo lygis: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

### Patarimas

Iš nurodytų kiekių iškepsite 2 padėklus. Vienam kepimo padėklui naudokite pusę nurodyto sudedamųjų dalių kiekio arba dėkite padėklus į maisto ruošimo skyrių vieną po kito.

# Kepiniai

---

## Keksai su graikiniais riešutais

Gaminimo laikas: 95 minutės

12 porcijų

### Sudedamosios dalys

80 g razinų

40 ml romo

120 g sviesto | minkšto

120 g cukraus

8 g vanilinio cukraus

2 kiaušinių, M dydžio

140 g kvietinių miltų, 405 tipo

1 arbat. šaukšt. kepimo miltelių

120 g graikinių riešutų | stambiai sukapotų

### Priedai

Kepimo padėklas 12 keksų po  $\varnothing$  5 cm

Popierinės kepimo formelės,  $\varnothing$  5 cm

Grotelės

### Gaminimo eiga

Razinas maždaug 30 minučių mirkykite romo.

Sviestą išmaišykite iki kreminės konsistencijos. Vieną po kito suberkite cukrų ir vanilinį cukrų, įmuškite kiaušinius. Miltus sumaišykite su kepimo milteliais. Suberkite graikinius riešutus. Paskutines sudėkite razinas ir supilkite romą.

Į kepimo padėklą sudėkite popierines keksų kepimo formeles. Tešlą 2 valgomaisiais šaukštais tolygiai sukrėskite į formeles.

Padėklą su keksais dėkite į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Gebäck” | “Walnussmuffins”

Programos trukmė: 38 minutės

### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–40 minučių

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

## Plikyti pyragėliai

Gaminimo laikas: 80 minučių  
12 (18) porcijų

### Sudedamosios dalys

250 (375) ml vandens  
50 (75) g sviesto  
1 (2) žiupsnelis (-iai) druskos  
170 (225) g kvietinių miltų, 405 tipo  
4 (6) kiaušinių, M dydžio  
1 (1½) valg. šaukšt. kepimo miltelių

### Priedai

Konditerinis maišas  
Žvaigždės formos antgalis, 11 mm  
Kepimo arba universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Prikaistuvyje sumaišykite vandenį, sviestą ir druską ir užvirinkite.

Nuimkite prikaistuvį nuo viryklės. Į verdantį skystį suberkite miltus ir tol maišykite, kol tešla sutirštės ir atsöks nuo puodo kraštų. Tešlos gabalą dėkite į prikaistuvį ir kaitinkite nuolat maišydami “plikykite” ją ant karštos ugnies, kol puodo apačioje nusės baltas sluoksnis.

Sukrėskite masę į dubenį. Vieną po kito atskirai įmaišykite kiaušinius, tiek kiaušinių, kol tešla pasidarys blizgi ir tąsi. Įmaišykite kepimo miltelius.

Sukrėskite tešlą į konditerinį maišelį. Kepimo arba universaliame padėkle formuokite nedidelius gumulėlius. Kepkite, kol gražiai pagels.

Iškeptus plikytus pyragėlius iš karto perpjaukite pusiau ir palikite atvėsti. Jeigu liko mažas drėgnos tešlos sluoksnis, jį nupjaukite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Gebäck” | “Windbeutel”

Programos trukmė: 48 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 160–170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: praėjus 15 minučių “ein”

Skaičius / garų paleidimų būdas: 1 garų paleidimas / automatinis

“Garzeit”: 45–55 minutės

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

# Kepiniai

---

## Plikytų pyragėlių įdarai

Gaminimo laikas: 20 minučių  
12 (18) plikytų pyragėlių

### Mandarinų ir grietinėlės įdaras

400 (600) g grietinėlės  
16 (24) g vanilinio cukraus  
16 (24) g grietinėlės standiklio  
350 (530) g konservuotų mandarinų  
(svoris nuvarvintų)

### Vyšnių ir grietinėlės įdaras

350 (530) g konservuotų vyšnių (nuvarvintų vyšnių svoris)  
100 (150) ml vyšnių sulčių (konservuotų)  
40 (60) g cukraus  
1 (1½) valg. šaukšt. krakmolo  
1 (2) valg. šaukšt. vandens  
500 (750) g grietinėlės  
30 (40) g cukraus pudros  
8 (12) g vanilinio cukraus  
16 (24) g grietinėlės standiklio

### Kavos ir grietinėlės įdaras

750 g (1,125 kg) grietinėlės  
100 (150) g cukraus  
2 (3) arbat. šaukšt. kavos gėrimo, tirpaus  
16 (24) g grietinėlės standiklio

### Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšt. cukraus pudros

### Priedai

Konditerinis maišelis  
Žvaigždės formos antgalis, 12 mm

### Mandarinų ir grietinėlės įdaro gaminimas

Suberkite į grietinėlę vanilinį cukrų ir išplakite iki standžios masės. Palikite vaisius, kad nuvarvėtų ir uždėkite, ant pyragėlių apatinės dalies. Sukrėskite grietinėlę į konditerinį švirksną ir užspauskite ant vaisių.

Uždėkite dangtelius, pabarstykite cukraus pudra ir patiekite.

## **Vyšnių ir grietinėlės įdaro gaminimas**

Nuvarvinkite vyšnias, vyšnių sultis supilkite į atskirą indą.

Į vyšnių sultis supilkite cukrų ir užvirinkite.

Ištirpinkite vandenyje bulvių krakmolą ir įmaišykite į karštą skystį. Užvirinkite, sudėkite vyšnias ir palikite, kad atvėstų.

Apie ½ minutės plakite grietinėlę, per sietelį persijokite cukraus pudrą, sumaišykite su vaniliniu cukrumi ir grietinėlės standikliu, įmaišykite į grietinėlę ir išplakite iki standžių putų.

Vyšnių kremą dėkite į pyragėlių apatinę dalį. Ant vyšnių kremo konditeriniu švirškštu užspauskite grietinėlės.

Uždėkite dangtelius, pabarstykite cukraus pudra ir patiekite.

## **Kavos ir grietinėlės įdaro gaminimas**

Grietinėlę sumaišykite su vaniliniu cukrumi, kavos milteliais, suberkite grietinėlės standiklį ir išplakite iki standžios masės. Sukrėskite į konditerinį švirškštą.

Konditeriniu švirškštu į pyragėlių apatinę dalį įspauskite kavos ir grietinėlės kremo.

Uždėkite dangtelius, pabarstykite cukraus pudra ir patiekite.

# Duona

---

## **Traški plutelė – minkštas vidus**

Ką tik iškepta, dar šilta duona – tai bene vienas iš lengviausiai paruošiamų gardėsių. Savaitgalio pusryčiams su daug sviesto ir uogienės arba po ilgos darbo dienos kaip soti vakarienė – duoną valgo ir mėgsta (beveik) visi.

## Pravartu žinoti

Kad duona pavyktų, paruošėme kelis vertingus tešlos ruošimo patarimus.

Kepant duoną, labai svarbu tinkamai išminkyta tešla:

- Tvirtos tešlos nebūtina ilgai minkyti, kaip, pvz., minkštos.
- Ruginių miltų tešlą reikia minkyti trumpiau, negu kvietinių miltų.

Į duonos arba bandelių tešlą įdėjus mielių arba raugo, ši tampa puresnė. Kad mikroorganizmams būtų sudarytos optimalios sąlygos daugintis, o tešla kuo labiau pakiltų, reikalingas drėgnas ir šiltas oras. Todėl mielinės tešlos brandinimui rekomenduojame naudoti mūsų siūlomą automatinę programą.

Jeigu kepimo metu bus tiekiami garai, rezultatas bus du kartus geresnis:

- Kepimo metu ant tešlos labai iš lėto formuojasi plutelė. Duona turi ilgiau laiko pakilti.
- Duonos paviršiuje sutirštėjus krakmolui, susiformuoja blizgi, traški plutelė.

## Mielinės tešlos paruošimas duonos kepinui

1. Paruoškite mielinę tešlą, kaip nurodyta recepte, ir palikite pakilti. “Miele@mobile” programėlėje galite peržiūrėti daugiau naudingos vaizdo medžiagos apie duonos kepalų arba bandelių formavimą.
2. Nuo tešlos savybių priklauso, ar prieš pradėdant minkyti reikia miltais pabarstyti darbatalį: jeigu tešla lengvai limpa prie pirštų, darbatalį visada pabarstykite miltais.
3. Tešlą ištempkite į viršų ir tvirtai suplokite per vidurį. Šį procesą kartokite maž. šešis kartus. Tešlą reikia dėti užlenkta puse žemyn.
4. Palikite tešlą maž. 1 minutei pastovėti, tada formuokite duonos kepalą arba bandeles.

## Neforminės duonos arba prancūziško batono kepimas

Šios duonos kepimui nenaudojama speciali forma.

1. Tešlos kraštą užlenkite viršuje ir delnu per vidurį išilgai išlyginkite.
2. Vieną pusę užlenkite iki vidurio ir prispauskite. Padarykite tą patį su kita puse. Tada tešlą apverskite ir suformuokite norimą kepalą.
3. Dvi galimybės suformuoti raštą tešlos paviršiuje:
  - Jeigu norite suformuoti tolygų raštą, tešlos gaminį reikia dėti užlenkta puse į apačią, tada keliose vietose įpjauti jos lygų paviršių.
  - Jeigu norite masyvesnio rašto, tešlos gaminį dėkite lygia puse į apačią, kad sulenkimas būtų viršuje.

## Ką daryti, jeigu...

### ...tešla yra per kieta?

Įpilkite šiek tiek vandens. Drėgmė susigeria į miltus, todėl, norint suformuoti elastingą tešlą, jums reikės daugiau ar mažiau skysčio.

### ...tešla yra per drėgna?

Tešlą reikėtų ilgiau minkyti tačiau ne ilgiau negu 10 minučių.

Jeigu ilgesnio minkymo nepakanka, palaipsniui vis įdėkite ir įminkykite miltų.

### ... duona "prasiskiria"?

Sutrumpinkite kildymo laiką. Per ilgai kildinant tešlą, susiformuoja per daug dujų, kurių tešla negali išlaikyti. Tešla per daug iškilusi ir praradusi savo formą.

Skystas sudedamasis dalis prieš naudojimą atvėsinkite, nes minkoma tešla įkaista. Jeigu temperatūra per aukšta, tešla per greitai fermentuojasi.

Pirmąsias 10 minučių kepkite duoną aukštesnėje temperatūroje.

### ...jeigu duonoje matosi tankūs, drėgni sluoksniai (vandens sluoksniai)?

Pirmąsias 10 minučių kepkite duoną nustatę žemesnę temperatūrą.

Maisto ruošimo skyriuje per daug drėgmės, tešla neišskiria drėgmės į aplinką.

Pailginkite rauginimo fazę, kad tešla iš karto būtų skystesnė.



## **... duonos paviršius suskeldėja?**

Rūgimo ir 1. kepimo fazės metu būtina užtikrinti orkaitėje reikiamą drėgmę. Dėl drėgmės ant tešlos paviršiaus formuojasi kondensatas, dėl kurio tešla pasidaro taši.

Tešlos gaminio paviršiaus įpjovimai nepakankamai gilūs arba nepakankamai tankūs.

## **... duonos paviršius neblizga?**

Rūgimo arba 1. kepimo fazės metu orkaitėje būtina užtikrinti reikiamą drėgmės kiekį. Dėl drėgmės poveikio tešlos paviršiuje esantis krakmolos sustandėja.

## **... duonos paviršius nepakankami traškus?**

Pirmosios kepimo fazės metu padidinkite drėgmę, kad tešla neišsausėtų.

Maisto ruošimo skyriuje per daug drėgmės, tešla neatiduoda drėgmės į aplinką.

Pirmąsias 10 minučių kepkite duoną aukštesnėje temperatūroje.

# Duona

---

## Prancūziški batonai

Gaminimo laikas: 120 minučių  
2 batonai po 10 riekių

### Sudedamosios dalys

21 g mielių, šviežių  
270 ml vandens | šalto  
500 g kvietinių miltų, 405 tipo  
2 arbat. šaukšt. druskos  
½ arbatinio šaukštelio cukraus  
1 valg. šaukšt. sviesto | minkšto

### Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, drungname vandenyje ištirpinkite mieles. Iš miltų, cukraus, druskos ir sviesto per 6–7 minutes užminkykite vientisą tešlą.

Dubenyje suformuokite rutulį ir dėkite į maisto ruošimo skyrių, neuždenkite. Palikite pakilti, kaip nurodyta 1 kildinimo fazės nustatymuose.

Padalinkite tešlą pusiau, formuokite 35 cm ilgio batonus ir skersai dėkite į kepyklą arba universalų padėklą. Batonus keletą kartų 1 cm įstrižai įpjaukite.

Automatinė programa:  
įjunkite automatinę programą ir įdėkite prancūziškus batonus į maisto ruošimo skyrių.

Rankinis nustatymas:  
palikite pakilti, kaip nurodyta 2 kildinimo fazės nustatymuose. Prancūziškus batonus iškepkite.

### Nustatymas

#### Mielinės tešlos kildinimas

1 kildinimo fazė  
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

2 kildinimo fazė  
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “15 Minuten aufgehen”

### Duonos kepimas

#### Automatinė programa

“Brot” | “Baguettes”  
Programos trukmė: 69 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: praėjus 15 minučių  
“ein”

Skaičius / garų paleidimų būdas: 1 garų paleidimas / rankiniu būdu, iš karto įdėjus patiekalą į orkaitę

“Garzeit”: 30–40 minučių

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

## Šveicariška ūkininkų duona

Gaminimo laikas: 160 minučių  
15 riekelių

### Sudedamosios dalys

25 g mielių, šviežių  
300 ml pieno | drungno  
350 g kvietinių miltų, 405 tipo  
150 g ruginių miltų, 997 tipo  
1 arbat. šaukšt. druskos

### Pabarstymui

1 valg. šaukšt. kvietinių miltų, 405 tipo

### Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, piene ištirpinkite mieles. Suberkite miltus, druską ir užminkykite vientisą tešlą.

Iš tešlos suformuokite rutulį, dėkite į dubenį ir uždenkite drėgnu rankšluosčiu. 1 valandą palikite kambario temperatūroje, kad pakiltų.

Suformuokite apvalią duoną ir dėkite ant universalus padėklo. Paviršių pabarstykite miltais. Kepalą išilgai įpjaukite 1 cm juostelėmis.

30 minučių laikykite kambario temperatūroje, kad pakiltų.

Įjunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę.

Dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepki-te.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Brot” | “Bauernbrot Schweizer Art”

Programos trukmė: 48 minutės

### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 180–210 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Skaičius / garų paleidimo būdas: 2 garų paleidimai / rankiniu būdu: 1. po 6 minučių, 2 praėjus dar 6 minutėms

“Garzeit”: 40 minučių

Kepimo lygis: 2 [1] (2)

### Patarimas

Tešlą galite pagardinti lašinių gabaliukais arba riešutais.

# Duona

---

## Speltos miltų duona

Gaminimo laikas: 130 minučių  
20 riekių

### Sudedamosios dalys

120 g morkų  
42 g mielių, šviežių  
210 ml vandens | šalto  
300 g viso grūdo speltos miltų  
200 g speltos miltų, 630 tipo  
2 arbat. šaukšt. druskos  
100 g migdolų | neskaldytų

### Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Smulkiai sutarkuokite morkas.

Nuolat maišydami, drungname vandenyje ištirpinkite mieles. Sumaišykite miltus, druską, aliejų ir minkykite apie 4–5 minutes, kol tešla taps vientisa.

Suberkite migdolus ir toliau minkykite apie 2–3 minutes.

Dubenyje suformuokite rutulį ir dėkite į maisto ruošimo skyrių, neuždenkite. Palikite pakilti, kaip nurodyta 1 kildinimo fazės nustatymuose.

Tešlą trumpai paminkykite, suformuokite 25 cm ilgio kepalus ir skersai sudėkite į kepyto arba universalų padėklą. Batonus keletą kartų ½ cm įstrižai įpjaukite.

Automatinė programa:

įjunkite automatinę programą ir įdėkite duoną į maisto ruošimo skyrių.

Rankinis nustatymas:

palikite pakilti, kaip nurodyta 2 kildinimo fazės nustatymuose. Iškepkite duoną.

### Nustatymas

#### Mielinės tešlos kildinimas

1 kildinimo fazė

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

2 kildinimo fazė

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “15 Minuten aufgehen”

### Duonos kepimas

#### Automatinė programa

“Brot” | “Dinkelbrot”

Programos trukmė: 72 minutės

### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 180–190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Skaičius / garų paleidimų būdas: 1 garų paleidimas / rankiniu būdu, iš karto įdėjus patiekalą į orkaitę

“Garzeit”: 50–60 minučių

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

### Patarimas

Migdolus galite pakeisti žemės riešutais arba moliūgų sėklomis.

## Plokščia duonelė

Gaminimo laikas: 100 minučių  
1 duonelė maždaug 8 porcijos

### Tešlai paruošti reikės:

42 g mielių, šviežių  
200 ml vandens | šalto  
375 g kvietinių miltų, 405 tipo  
1½ arb. šaukštelis druskos  
2 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

### Aptepimui

Vanduo  
½ valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

### Paviršiui pabarstyti

½ valg. šaukšt. juodųjų kmyņu

### Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, drungname vandenyje ištirpinkite mieles. Sumaišykite miltus, druską, aliejų ir minkykite apie 6–7 minutes, kol tešla taps vientisa.

Dubenyje suformuokite rutulį ir dėkite į maisto ruošimo skyrių, neuždenkite. Palikite pakilti, kaip nurodyta 1 kildinimo fazės nustatymuose.

Iš tešlos iškočiokite maždaug 25 cm skersmens paplotį ir dėkite į kepimo padėklą.

Apšlakstykite vandeniu. Pabarstykite juodaisiais kmynais ir šiek tiek suplokite. Aptepkite alyvuogių aliejumi.

Automatinė programa:  
įjunkite automatinę programą ir įdėkite duoną į maisto ruošimo skyrių.

Rankinis nustatymas:  
palikite pakilti, kaip nurodyta 2 kildinimo fazės nustatymuose. Iškepkite duoną.

### Nustatymas

#### Mielinės tešlos kildinimas

1 kildinimo fazė  
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

2 kildinimo fazė  
Kambario temperatūroje  
Kildinimo trukmė: 10 minučių

### Duonos kepimas

#### Automatinė programa

“Brot” | “Fladenbrot”  
Programos trukmė: 44 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 200–210 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Skaičius / garų paleidimų būdas: 1 garų paleidimas / rankiniu būdu, iš karto įdėjus patiekalą į orkaitę

“Garzeit”: 25–35 minutės

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

### Patarimas

Į tešlą galima įdėti 50 g kepintų svogūnų ir 2 arbat. šaukšt. Provanso prieskonių žolelių mišinio arba 50 g susmulkintų juodųjų alyvuogių, 1 valg. šaukšt. skaldytų kedrinių pinigų ir 1 arbat. šaukšt. rozmarino.

# Duona

---

## Mielinė pynutė

Gaminimo laikas: 140 minučių  
16 riekių

### Tešlai paruošti reikės:

42 g mielių, šviežių  
150 ml pieno 3,5 % riebumo | drungno  
500 g kvietinių miltų, 405 tipo  
70 g cukraus  
100 g sviesto  
1 kiaušinio, M dydžio  
1 arbat. šaukšt. tarkuotų citrinų žievelių  
2 žiupsnelių druskos

### Aptepimui

2 valg. šaukšt. pieno, 3,5 % riebumo

### Paviršiumi pabarstyti

20 g migdolų, nuplikytų  
20 g kristalizuoto cukraus

### Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, piene ištirpinkite mieles. Dubenyje sumaišykite miltus, cukrų, kiaušinį, sviestą, tarkuotas citrinų žievelės ir minkykite apie 6–7 minutes, kol tešla taps vientisa.

Dubenyje suformuokite rutulį ir dėkite į maisto ruošimo skyrių, neuždenkite. Palikite pakilti, kaip nurodyta 1 kildinimo fazės nustatymuose.

Iš tešlos suformuokite tris 40 cm ilgio ir 300 g svorio virveles. Iš trijų virvelių supinkite pynutę ir dėkite į kepimo arba universalų padėklą.

Mielinę pynutę aptepkite pienu, pabarskykite migdolų drožlėmis ir kristalizuotu cukrumi.

Automatinė programa:

Ijunkite automatinę programą ir dėkite mielinę pynutę į orkaitę.

Rankinis nustatymas:

palikite pakilti, kaip nurodyta 2 kildinimo fazės nustatymuose. Iškepkite mielinę pynutę.

### Nustatymas

#### Mielinės tešlos kildinimas

1 kildinimo fazė

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

2 kildinimo fazė

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “15 Minuten aufgehen”

### Duonos kepimas

#### Automatinė programa

“Brot” | “Hefezopf”

Programos trukmė: 55 [50] (55) minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 160–170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Skaičius / garų paleidimų būdas: 1 garų paleidimas / rankiniu būdu, iš karto įdėjus patiekalą į orkaitę

“Garzeit”: 30–40 minučių

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

### Patarimas

Jeigu mėgstate, į tešlą galite įmaišyti apie 100 g razinų.

## Šveicariška mielinė pynutė

Gaminimo laikas: 120 minučių  
20 riekių

### Sudedamosios dalys

675 g kvietinių miltų, 405 tipo  
75 g speltos miltų, 630 tipo  
120 g sviesto | minkšto  
2 arbat. šaukšt. druskos  
42 g mielių, šviežių  
400 ml pieno | drungno

### Priedai

Sietelis, tankus  
Kepimo arba universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Į dubenį suberkite persijotus miltus, sudėkite sviestą, pasūdykite. Supilkite drungname piene ištirpintas mieles.

Minkykite visas sudedamąsias dalis, kol tešla taps vientisa. Iš tešlos suformuokite rutulį, dėkite į dubenį ir uždenkite drėgnu rankšluosčiu. 60 minučių laikykite kambario temperatūroje, kad pakiltų.

Iš tešlos suformuokite tris virveles. Iš trijų virvelių supinkite pynutę ir dėkite į kepyklos arba universalų padėklą.

Įjunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę.

Dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepki-te.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Brot” | “Hefezopf Schweizer Art”

Programos trukmė: 55 minutės

### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 190 °C

Būdas / garų paleidimo kiekis: 2 garų paleidimai / rankiniu būdu: 1. po 6 minučių, 2. dar po 6 minučių

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 55 minutes

Kepimo lygis: 2 [1] (2)

# Duona

---

## Duona su riešutais

Gaminimo laikas: 200 minučių  
25 riekelės

### Tešlai paruošti reikės:

175 g rupių ruginių miltų  
500 g kvietinių viso grūdo miltų  
14 g sausų mielių  
2 arbat. šaukšt. druskos  
75 arbat. šaukšt. auksaspalvio sirupo  
500 ml pasukų | drungnų  
50 g graikinių riešutų | perpjautų per pusę  
100 g lazdynų riešutų, neskaldytų

### Formai patepti

1 valg. šaukšt. sviesto

### Priedai

Stačiakampė kepimo forma, 30 cm ilgio  
Grotelės  
Kepimo grotelės

### Gaminimo eiga

Sumaišykite rupius ruginius miltus, miltus, sausas mieles ir druską. Supilkite auksaspalvį sirupą, pasukas, minkykite apie 4–5 minutes, kol užminkysite vientisą tešlą. Suberkite riešutus ir minkykite dar apie 2–3 minutes.

Iš tešlos dubenyje suformuokite rutulį, įdėkite į maisto ruošimo skyrių, neuždenkite. Palikite, kad pakiltų, kaip nurodyta nustatymuose.

Patepkite riebalais stačiakampę kepimo formą. Tešlą dar kartą lengvai paminkykite, suformuokite maždaug 28 cm pailgą kepalą ir dėkite į stačiakampę kepimo formą.

Dėkite kepalą į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite.

Iškepusį pyragą išimkite iš kepimo formos ir palikite ant kepimo grotelių, kad atvėstų. Laikykite sandarioje pakuotėje. Duona būna skaniausia, kai valgoma kitą dieną.

### Nustatymas

#### Mielinės tešlos kildinimas

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”  
Tada dar 15 minučių kildinkite išjungtoje orkaitėje.

### Duonos kepimas

#### Automatinė programa

“Brot” | “Nussbrot”  
Programos trukmė: 105 minutės

### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Skaičius / garų paleidimo būdas: 2 garų

paleidimai / reguliuojamo laiko: 1. po

3 minučių, 2. dar po 10 minučių

“Garzeit”: 95–105 minutės

Kepimo lygis: 2 [1] (1)



## Ruginė duona

Gaminimo laikas: 140 minučių  
20 riekių

### Tešlai paruošti reikės:

21 g mielių, šviežių  
1 valg. šaukšt. miežių salyklo ekstrakto  
350 ml vandens | šalto  
350 g ruginių miltų, 1150 tipo  
170 g kvietinių miltų, 405 tipo  
2½ arb. šaukštelis druskos  
75 g raugo, skysto

### Formai patepti

1 valg. šaukšt. sviesto

### Priedai

Stačiakampė kepimo forma, 25 cm  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, drungname vandenyje ištirpinkite mieles ir miežių salyklo ekstraktą. Iš miltų, druskos ir raugo užminkykite vientisą tešlą (minkykite 3–4 minutes).

Iš tešlos dubenyje suformuokite rutulį, įdėkite į maisto ruošimo skyrių, neuždenkite. Palikite pakilti, kaip nurodyta 1 kildinimo fazės nustatymuose.

Patepkite riebalais stačiakampę kepimo formą. Tešlą švelniai pamaišykite gumine mentele ir dėkite į riebalais išteptą stačiakampę kepimo formą. Paviršių išlyginkite sudrėkinta gumine mentele.

Palikite pakilti, kaip nurodyta 2 kildinimo fazės nustatymuose.

Įjunkite automatinę programą arba įkai-  
tinkite orkaitę.

Iškepkite duoną.

### Nustatymas

#### Mielinės tešlos kildinimas

1 kildinimo fazė  
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”  
2 kildinimo fazė  
“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”  
“Temperatur”: 30 °C  
Kildinimo trukmė: 15 minučių

### Duonos kepimas

#### Automatinė programa

“Brot” | “Roggenmischbrot”  
Programos trukmė: 69 [67] (69) minutės

### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”  
“Temperatur”: 220 °C, po 15 minučių  
190 °C  
“Booster”: “ein”  
“Vorheizen”: “ein”  
“Crisp function”: praėjus 15 minučių  
“ein”

Skaičius / garų paleidimo būdas: 2 garų paleidimai / reguliuojamo laiko: 1. po 1 minutės,  
2. po 7 minučių  
“Garzeit”: 55–65 minutės  
Kepimo lygis: 2 [1] (1)

### Patarimas

Vietoj miežių salyklo ekstrakto galima naudoti medų arba auksaspalvį sirupą.

# Duona

---

## Ruginė grūdų duonelė

Gaminimo laikas: 140 minučių  
25 riekelės

### Tešlai paruošti reikės:

42 g mielių, šviežių  
420 ml vandens | šalto  
400 g ruginių miltų, 1150 tipo  
200 g kvietinių miltų, 405 tipo  
3 arbat. šaukšt. druskos  
1 arbat. šaukšt. medaus  
150 g raugo, skysto  
20 g linų sėmenų  
50 g saulėgrąžų sėklų  
50 g sezamo sėklų

### Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšt. sezamo sėklų  
1 valg. šaukšt. linų sėmenų  
1 valg. šaukšt. saulėgrąžų sėklų

### Aptepimui

Vanduo

### Formai patepti

1 valg. šaukšt. sviesto

### Priedai

Stačiakampė kepimo forma, 30 cm ilgio  
grotelės

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, drungname vandenyje ištirpinkite mieles. Miltus sumaišykite su medumi, supilkite raugą, suberkite druską ir minkykite apie 3–4 minutes, kol tešla suminkštės.

Suberkite linų sėmenis, sezamo ir saulėgrąžų sėklas ir toliau minkykite apie 1–2 minutes.

Iš tešlos dubenyje suformuokite rutulį, įdėkite į maisto ruošimo skyrių, neuždenkite. Palikite pakilti, kaip nurodyta 1 kildinimo fazės nustatymuose.

Patepkite riebalais stačiakampę kepimo formą. Tešlą švelniai pamaišykite gumine mentele ir dėkite į riebalais išteptą stačiakampę kepimo formą. Paviršių palyginkite sudrėkinta gumine mentele ir pabarstykite sėklų mišiniu.

Palikite pakilti, kaip nurodyta 2 kildinimo fazės nustatymuose.

Ijunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę.

Iškepkite duoną.

### Nustatymas

#### Mielinės tešlos kildinimas

1 kildinimo fazė  
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

2 kildinimo fazė  
“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”  
“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 10–15 minučių

### Duonos kepimas

#### Automatinė programa

“Brot” | “Saatenbrot”  
Programos trukmė: 69 [66] (69) minutės

## **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220 °C, nach 15 Minuten  
190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: praėjus 15 minučių  
“ein”

Skaičius / garų paleidimo būdas: 2 garų  
paleidimai / reguliuojamo laiko: 1. po  
1 minutės,

2. po 7 minučių

“Garzeit”: 55–65 minutės

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

# Duona

---

## Tigrinė duona

Gaminimo laikas: 125 minutės  
15 riekių

### Duonai

15 g mielių, šviežių  
300 ml vandens, drungno  
500 g kvietinių miltų, 405 tipo  
2 arbat. šaukšt. druskos  
20 g sviesto

### Glajui reikės:

100 g ryžių miltų  
125 ml vandens  
1 arbat. šaukšt. cukraus  
5 g sausų mielių

### Priedai

Stačiakampė kepimo forma, 25 cm  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, drungname vandenyje ištirpinkite mieles. Miltus, sviestą ir druską suminkykite į vientisą masę.

Iš tešlos suformuokite rutulį, dėkite į indą ir palikite 30 minučių kambario temperatūroje, kad pakiltų.

Tuo tarpu sumaišykite glajui skirtas sudedamąsias dalis ir palikite 30 minučių kambario temperatūroje, kad pakiltų.

Tešlą ištieskite 30 cm kvadratinėje kepimo formoje. 2 kraštus užlenkite iki vidurio, kad šie susiliestų. Vyniokite duoną iš vienos iš užlenktų pusių ir dėkite į stačiakampę kepimo formą. Uždenkite ir kildinkite dar 30 minučių.

Įdėkite grotelės į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkai- tinkite orkaitę.

Aptepkite duoną glajumi.

Rankinis nustatymas:  
dėkite duoną į maisto ruošimo skyrių ir kepkite pagal 1 ir 2 kepimo etapą.

Automatinė programa:  
įdėkite duoną į maisto ruošimo skyrių ir iškepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Brot” | “Tigerbrot”

Programos trukmė: 35 minutės

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 220 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Skaičius / garų paleidimo būdas: 2 garų paleidimai / rankiniu būdu: 1. iš karto įdėjus kepamą patiekalą,

2. praėjus 5 minutėms

“Garzeit”: 20 minučių

Kepimo lygis: 2 [1] (2)

2 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 175–200 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10–15 minučių

## Baltas pyragas (kepimo formoje)

Gaminimo laikas: 140 minučių  
25 riekelės

### Tešlai paruošti reikės:

21 g mielių, šviežių  
290 ml vandens | šalto  
500 g kvietinių miltų, 405 tipo  
2 arbat. šaukšt. druskos  
½ arbatinio šaukštelio cukraus  
1 valg. šaukšt. sviesto

### Formai patepti

1 valg. šaukšt. sviesto

### Priedai

Stačiakampė kepimo forma, 30 cm ilgio  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, drungname vandenyje ištirpinkite mieles. Iš miltų, cukraus, druskos ir sviesto per 6–7 minutes užminkykite vientisą tešlą.

Dubenyje suformuokite rutulį ir dėkite į maisto ruošimo skyrių, neuždenkite. Palikite pakilti, kaip nurodyta 1 kildinimo fazės nustatymuose.

Patepkite riebalais stačiakampę kepimo formą. Tešlą lengvai paminkykite, suformuokite maždaug 28 cm pailgą kepalą ir dėkite į stačiakampę kepimo formą. Kepalą išilgai įpjaukite 1 cm juostelėmis.

Automatinė programa:

įjunkite automatinę programą ir įdėkite duoną į maisto ruošimo skyrių.

Rankinis nustatymas:

palikite pakilti, kaip nurodyta 2 kildinimo fazės nustatymuose. Iškepkite duoną.

### Nustatymas

#### Mielinės tešlos kildinimas

1 kildinimo fazė  
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

2 kildinimo fazė  
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “15 Minuten aufgehen”

### Duonos kepimas

#### Automatinė programa

“Brot” | “Weißbrot” | “Form”  
Programos trukmė: 87 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Skaičius / garų paleidimų būdas: 1 garų paleidimas / rankiniu būdu, iš karto įdėjus patiekalą į orkaitę

“Garzeit”: 55–65 minutės

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

# Duona

---

## Baltasis pyragas (ne forminis)

Gaminimo laikas: 140 minučių  
20 riekių

### Sudedamosios dalys

21 g mielių, šviežių  
260 ml vandens | šalto  
500 g kvietinių miltų, 405 tipo  
2 arbat. šaukšt. druskos  
½ arbat. šaukšt. cukraus  
1 valg. šaukšt. sviesto

### Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, drungname vandenyje ištirpinkite mieles. Iš miltų, cukraus, druskos ir sviesto per 6–7 minutes užminkykite vientisą tešlą.

Dubenyje suformuokite rutulį ir dėkite į maisto ruošimo skyrių, neuždenkite. Palikite pakilti, kaip nurodyta 1 kildinimo fazės nustatymuose.

Tešlą lengvai paminkykite, suformuokite 25 cm ilgio kepalą ir skersai dėkite į kepimo arba universalų padėklą. Padarykite keletą 1 cm įstrižų įpjovų.

Automatinė programa:

įjunkite automatinę programą ir įdėkite duoną į maisto ruošimo skyrių.

Rankinis nustatymas:

palikite pakilti, kaip nurodyta 2 kildinimo fazės nustatymuose. Iškepkite duoną.

### Nustatymas

#### Mielinės tešlos kildinimas

1 kildinimo fazė

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”

2 kildinimo fazė

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “15 Minuten aufgehen”

### Duonos kepimas

#### Automatinė programa

“Brot” | “Weißbrot” | “freigeschoben”  
Programos trukmė: 64 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: praėjus 15 minučių  
“ein”

Skaičius / garų paleidimo būdas: 2 garų paleidimai / reguliuojamo laiko: 1. po 1 minutės,

2. po 8 minučių

“Garzeit”: 30–40 minučių

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

## Tamsi kvietinė duona

Gaminimo laikas: 140 minučių  
20 riekelių

### Tešlai paruošti reikės:

350 g kvietinių viso grūdo miltų  
150 g ruginių miltų, 1150 tipo  
7 g sausų mielių  
2½ arb. šaukštelis druskos  
300 ml vandens | šalto  
1 arbat. šaukšt. medaus  
50 ml aliejaus

### Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšt. kvietinių viso grūdo miltų

### Formai patepti

1 valg. šaukšt. sviesto

### Priedai

Stačiakampė kepimo forma, 25 cm  
grotelės

### Gaminimo eiga

Sumaišykite miltus, sausas mieles, su-berkite druską. Supilkite vandenį, aliejų, sukrėskite medų ir minkykite apie 6–7 minutes, kol tešla taps vientisa.

Dubenyje suformuokite rutulį ir dėkite į maisto ruošimo skyrių, neuždenkite. Pa-likite pakilti, kaip nurodyta 1 kildinimo fazės nustatymuose.

Patepkite riebalais stačiakampę kepimo formą. Tešlą lengvai paminkykite, sufor-muokite maždaug 23 cm pailgą kepalą ir dėkite į stačiakampę kepimo formą. Kepalą pirmiausia išilgai, tada skersai 1 cm įpjaukite ir suformuokite nedide-lius kvadratus. Paviršių pabarstykite miltais.

### Automatinė programa:

įjunkite automatinę programą ir įdėkite duoną į maisto ruošimo skyrių.

### Rankinis nustatymas:

palikite pakilti, kaip nurodyta 2 kildinimo fazės nustatymuose. Dėkite duoną į maisto ruošimo skyrių ir iškepkite.

### Nustatymas

#### Mielinės tešlos kildinimas

1 kildinimo fazė

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”

2 kildinimo fazė

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “15 Minuten aufgehen”

### Duonos kepimas

#### Automatinė programa

“Brot” | “Weizenmischbrot dunkel”

Programos trukmė: 92 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Un-terhitze”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: praėjus 15 minučių  
“ein”

Skaičius / garų paleidimo būdas: 2 garų paleidimai / reguliuojamo laiko – 1. po 1 minutės, 2. po 8 minučių

“Garzeit”: 55–65 minutės

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

# Duona

---

## Saldi duona

Gaminimo trukmė: 70 minučių  
15 riekių

### Duonai

25 g mielių, šviežių  
100 ml pieno 3,5 % riebumo | drungno  
500 g kvietinių miltų, 405 tipo  
1 žiupsnelio druskos  
90 g sviesto  
2 kiaušinių, M dydžio  
3 valg. šaukšt. imbierų sirupo  
40 g imbiero, konservuoto | susmulkinto  
1 arbat. šaukšt. cinamono  
100 g kristalizuoto cukraus

### Formai patepti

1 valg. šaukšt. sviesto  
1 valg. šaukšt. cukraus

### Priedai

Stačiakampė kepimo forma, 25 cm  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, piene ištirpinkite mieles. Miltus sumaišykite su sviestu, kiaušiniiais, suberkite druską, supilkite imbierų sirupą ir užminkykite vientisą tešlą. Iš tešlos suformuokite rutulį, dėkite į indą ir palikite 60 minučių kambario temperatūroje, kad pakiltų.

Stačiakampę kepimo formą ištepkite riebalais ir pabarstykite cukrumi.

Į tešlą suberkite imbierą, cinamoną, kristalizuotą cukrų ir išminkykite. Sukrėskite tešlą į stačiakampę kepimo formą ir 15 minučių palikite pakilti.

Įdėkite grotelės į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Duonos paviršių pabarstykite cukrumi.

Automatinė programa:

dėkite duoną į maisto ruošimo skyrių ir kepkite, kol įgaus rusvai gelsvą atspalvį.

Rankinis nustatymas:

dėkite duoną į maisto ruošimo skyrių ir kepkite pagal 2 ir 3 kepimo etapą, kol įgaus rusvai gelsvą atspalvį.



## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Brot” | “Zuckerbrot”

Programos trukmė: 40 minučių

### **Rankinis nustatymas**

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Kepimo lygis: 2 [1] (2)

2 kepimo etapas

“Temperatur”: 190 °C

Skaičius / garų paleidimų būdas: 1 garų paleidimas / rankiniu būdu: iš karto įdėjus patiekalą į maisto ruošimo skyrių

“Garzeit”: 5 minutės

3 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160–170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35 minutės

# Bandelės

---

## Kelių grūdų bandelės

Gaminimo laikas: 140 minučių  
8 bandelės

### Tešlai paruošti reikės:

10 g kviečių sėlenų  
25 g šalavijo sėklų  
25 g saulėgrąžų sėklų  
½ arbat. šaukšt. druskos  
240 ml vandens | drungno  
150 g speltos miltų, 630 tipo  
150 g kvietinių viso grūdo miltų  
1 žiupsnelis cukraus  
1 arbat. šaukšt. druskos  
10 g mielių, šviežių  
½ arbat. šaukšt. acto  
1 arbat. šaukšt. aliejaus

### Aptepimui

Vanduo

### Apvoliojimui

1 valg. šaukšt. linų sėmenų  
1 valg. šaukšt. sezamo sėklų  
1 valg. šaukšt. aguonų

### Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Suberkite į vandenį kviečių sėlenas, šalavijo sėklas, saulėgrąžas, pasūdykite ir brinkinkite mažiausiai 90 minučių.

Sumaišykite miltus, cukrų, suberkite druską. Sutrupinkite ant viršaus mieles. Supilkite actą, aliejų, kartu su vandeniu supilkite grūdus ir minkykite apie 9–10 minučių, kol tešla taps minkšta.

Dubenyje suformuokite rutulį ir dėkite į maisto ruošimo skyrių, neuždenkite. Palikite pakilti, kaip nurodyta 1 kildinimo fazės nustatymuose.

Sumaišykite linų, sezamo sėklas ir aguonas.

Iš minkštos tešlos suformuokite 8 bandeles po 75 g. Paviršių apšlakstykite vandeniu, pavoliokite sėklų mišinyje ir sudėkite į kepimo arba universalų padėklą.

Automatinė programa:

įjunkite automatinę programą ir įdėkite bandeles į maisto ruošimo skyrių

Rankinis nustatymas:

palikite pakilti, kaip nurodyta 2 kildinimo fazės nustatymuose. Bandeles iškepkite.

### Nustatymas

#### Mielinės tešlos kildinimas

1 kildinimo fazė

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”

2 kildinimo fazė

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

## **Bandelių kepimas**

### **Automatinė programa**

“Brötchen” | “Mehrkornbrötchen”

Programos trukmė: 77 minutės

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: po 15 minučių “ein”

Skaičius / garų paleidimų būdas: 1 garų paleidimas / rankiniu būdu, iš karto įdėjus patiekalą į orkaitę

“Garzeit”: 30–40 minučių

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

# Bandelės

## Ruginiai paplotėliai

Paruošimo laikas: 140 minučių + 12–15 valandų raugui  
8 porcijos

### Tešlai paruošti reikės:

250 g viso grūdo ruginių miltų  
75 g raugo, skysto  
7 g sausų mielių  
300 ml vandens | šalto  
300 g kvietinių miltų, 405 tipo  
2 arbat. šaukšt. druskos

### Paviršiumi pabarstyti

2 valg. šaukšt. viso grūdo ruginių miltų

### Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Sumaišykite ruginius viso grūdo miltus, raugą, sausas mieles, įpilkite vandens ir užmaišykite košę. Sukrėskite į dubenį ir uždenkite rankšluosčiu. 12–15 valandų palaikykite kambario temperatūroje, kad pakiltų.

Suberkite kvietinius miltus, druską ir minkykite apie 6–7 minutes, kol tešla taps vientisa.

Dubenyje suformuokite rutulį ir dėkite į maisto ruošimo skyrių, neuždenkite. Palikite pakilti, kaip nurodyta 1 kildinimo fazės nustatymuose.

Padalinkite tešlą į 8 dalis, kurių kiekviena būtų maždaug po 110 g, ir sudėkite ant miltais pabarstyto paviršiaus.

Tešlą už krašto ištempkite į viršų ir tvirtai suplokite per vidurį. Šį procesą kartokite keletą kartų.

Iš atskirtų tešlos gabaliukų delnu formuokite apskritimus.

Užlenktu kraštu į viršų dėkite į kepimo arba universalų padėklą ir gausiai pabarstykite miltais.

Palikite pakilti, kaip nurodyta 2 kildinimo fazės nustatymuose.

Įjunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę. Bandedes iškepkite.

### Nustatymas

#### Mielinės tešlos kildinimas

1 kildinimo fazė

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”  
Tada dar 15 minučių kildinkite išjungtoje orkaitėje.

2 kildinimo fazė

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 30 minučių

#### Duonos kepimas

##### Automatinė programa

“Brötchen” | “Roggenlaibchen”

Programos trukmė: 45 [42] (45) minutės

##### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: praėjus 15 minučių “ein”

Skaičius / garų paleidimų būdas: 1 garų paleidimas / rankiniu būdu, iš karto įdėjus patiekalą į orkaitę

“Garzeit”: 25–35 minutės

Kepimo lygis: 2 [2] (1)

## Kvietinės bandelės

Gaminimo laikas: 140 minučių  
8 porcijos

### Tešlai paruošti reikės:

10 g mielių, šviežių  
200 ml vandens | šalto  
340 g kvietinių miltų, 405 tipo  
1 ½ arb. šaukšt. druskos  
1 arbat. šaukšt. cukraus  
1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, drungname vandenyje ištirpinkite mieles. Iš miltų, cukraus, druskos ir sviesto per 6–7 minutes užminkykite vientisą tešlą.

Dubenyje suformuokite rutulį ir dėkite į maisto ruošimo skyrių, neuždenkite. Palikite pakilti, kaip nurodyta 1 kildinimo fazės nustatymuose.

Iš tešlos suformuokite 8 vienodo dydžio bandeles, kurių kiekviena būtų po 70 g ir sudėkite į kepimo arba universalų padėklą. Per vidurį ½ cm skersai įpjaukite.

Automatinė programa:  
įjunkite automatinę programą ir dėkite bandeles į maisto ruošimo skyrių.

Rankinis nustatymas:  
palikite pakilti, kaip nurodyta 2 kildinimo fazės nustatymuose. Bandeles iškepkitė.

### Nustatymas

#### Mielinės tešlos kildinimas

1 kildinimo fazė  
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”

2 kildinimo fazė  
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

### Bandelių kepimas

#### Automatinė programa

“Brötchen” | “Weizenbrötchen”  
Programos trukmė: 72 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”  
“Temperatur”: 170–180 °C  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: praėjus 15 minučių “ein”

Skaičius / garų paleidimų būdas: 1 garų paleidimas / rankiniu būdu, iš karto įdėjus patiekalą į orkaitę  
“Garzeit”: 30–40 minučių  
Kepimo lygis: 2 [1] (1)

### Patarimas

Bandeles suformuokite, apšlakstykite vandeniu, pabarstykite viršų aguonomis ir sezamo sėklomis. Bandelių paviršiui pabarstyti galite naudoti rupią druską arba kmynus.

## **Gardžiausios pasaulio smulkmenos**

Picos, tortai, paštetai tapo daugelio mėgstamiausiais patiekalais bet kokia proga – sotūs šeimos pietūs, vakarėlio užkandžiai ar lengvi užkandžiai žaidžiant stalo žaidimus ir žiūrint televizorių. Kartais tai – švelnios tešlos ir gardaus priedo derinys, kartais – kūrybiškas klasikinio recepto variantas – pikantiški užkandžiai, kurie savo aromatu sužadina mūsų norus ir kurie gali būti vis kitokie, jei tik pasitelksite fantaziją.

## Tartaletė

Gaminimo laikas: 150 minučių  
4 (6) gabaliukai

### Tešlai paruošti reikės:

275 (410) g kvietinių miltų, 405 tipo  
1 (1½) arbat. šaukšt. druskos  
3½ (5) valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus  
120 (180) ml vandens | šalto

### Įdarui reikės:

120 (180) g svogūnų  
100 (150) g šoninės, rūkytos  
200 (300) g riebios grietinėlės kremo  
“Crème fraîche”

Druskos

Pipirų

Muskato riešuto

### Priedai

Kočėlas tešlai kočioti

Kepimo arba universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Iš miltų, aliejaus, druskos ir vandens užminkykite vientisą tešlą. Suformuokite rutulį, įdėkite į dubenį ir uždenkite rankšluosčiu. 90 minučių laikykite kambario temperatūroje, kad pakiltų.

Paruoškite įdarą: kubeliais supjaustykite šoninę ir svogūnus. Keptuvę su nesvylančia danga įkaitinkite ir pakepinkite šoninę. Suberkite svogūnus ir petražoles. Riebios grietinėlės kremą pagardinkite druska, pipirais ir trupučiu muskato.

Tešlą iškočiokite ant kepimo arba ant universalaus padėklo.

Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Riebios grietinėlės kremą užtepkite ant tešlos, ant viršaus uždėkite šoninės ir svogūnų mišinio.

Dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Pizza & Co.” | “Flammkuchen”

Programos trukmė: 34 [30] (43) minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220–230 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 25–35 minutės

Kepimo lygis: 1

#### Patarimas

Tartaletę galite įdaryti vyšniniais pomidorais ir susmulkintu minkštuoju ožkų sūriu. Iškeptą tartaletę apšlakstykite 1 valg. šaukšt. skysto medaus ir uždėkite šviežios gražgarstės.

# Pica

---

## Pica (mielinės tešlos)

Gaminimo laikas: 90 minučių

4 (6) porcijoms (“Backblech”), 2 porcijoms (“runde Backform”)

### Tešlai gaminti reikės (“Backblech”)

30 (42) mielių, šviežių

170 (250) ml vandens | drungno

300 (450) g kvietinių miltų, 405 tipo

1 (1½) arbat. šaukšt. cukraus

1 (1½) arbat. šaukšt. druskos

½ (1) arbat. šaukšt. čiobrelių, susmul-  
kintų

1 (1½) arbat. šaukšt. oregano, susmul-  
kinto

1 (1½) valg. šaukšt. aliejaus

### Įdarui reikės (“Backblech”)

2 (3) svogūnų

1 (1½) česnako skiltelės

400 (600) g konservuotų pomidorų, nu-  
luptų, susmulkintų

2 (3) valg. šaukšt. pomidorų pastos

1 (1½) arbat. šaukšt. cukraus

1 (1½) arbat. šaukšt. oregano, susmul-  
kinto

1 (1½) laurų lapo

1 (1½) arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

125 (190) g mocarelos

125 (190) gauda sūrio, tarkuoto

### Apkepinimui

1 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

### Tešlai gaminti reikės (“runde Back- form”)

10 g mielių, šviežių

70 ml vandens | drungno

130 g kvietinių miltų, 405 tipo

½ arbatinio šaukštelio cukraus

½ arbat. šaukšt. druskos

Čiobrelių, susmulkintų

½ arbat. šaukšt. oregano, susmulkinto

1 arbat. šaukšt. aliejaus

### Įdarui reikės (“runde Backform”)

1 svogūno

½ česnako skiltelės

200 g konservuotų pomidorų, nuluptų,  
susmulkintų

1 valg. šaukšt. pomidorų pastos

½ arbatinio šaukštelio cukraus

½ arbat. šaukšt. oregano, susmulkinto

½ lauro lapo

½ arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

60 g mocarelos

60 g gauda sūrio, tarkuoto

### Apkepinimui

1 arbat. šaukšt. alyvuogių aliejus

### Priedai

Kočėlas tešlai kočioti

Kepimo arba universalusis padėklas ar-  
ba apvali kepimo forma ir grotelės

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, drungname vande-  
nyje ištirpinkite mieles. Sumaišykite mil-  
tus, cukrų, druską, aliejų, čiobrelius,  
oreganą ir minkykite apie 6–7 minutes  
iki vientisos masės.



Iš tešlos suformuokite rutulį, dėkite į dubenį ir uždenkite drėgnu rankšluosčiu. 20 minučių kildinkite kambario temperatūroje.

Ruošdami picos įdarą, susmulkinkite svogūną (-us) ir česnakus. Keptuvėje įkaitinkite aliejų. Svogūnus ir česnakus patroškinkite keptuvėje, kol šie taps skaidrūs. Tada sukrėskite pomidorus, pomidorų pastą, suberkite cukrų, įmeskite laurų lapą, pagardinkite druska ir oreganu.

Padažą užvirinkite ir šiek tiek patroškinkite, nustatę žemą kaitinimo lygį.

Išimkite laurų lapelį, pagardinkite druska ir pipirais. Riekelėmis supjaustykite mocarelą.

Iškočiokite tešlą ant kepimo arba universalaus padėklo. Iškočiokite tešlą, kurią dėsite į apvalią kepimo formą. 10 minučių kildinkite kambario temperatūroje.

Ijunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Ant tešlos tolygiai paskirstykite padažą. Palikite 1 cm kraštelį. Išdėliokite mocarelą, pabarstykite gauda.

Rankinis nustatymas:  
naudokite nustatymus, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Dėkite picą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

## Nustatymas

### Automatinė programa

“Pizza & Co.” | “Pizza” | “Hefeteig” | “Backblech” / “runde Backform”

Programos trukmė “Backblech”:

42 [45] (46) minutės

Programos trukmė “runde Backform”:

33 [29] (33) minutės

### Rankinis nustatymas

#### “Backblech”

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 210–220 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 25–35 minutės

Kepimo lygis: 2 [1] (2)

### Apvali kepimo forma

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 210–220 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 20–30 minučių

Kepimo lygis: 1

## Patarimas

Picai galite naudoti kumpį, saliamį, pievagrybius, svogūnus arba tuną.

# Pica

## Pica (varškės ir aliejaus tešla)

Gaminimo laikas: 60 minučių

4 (6) porcijos (padėklas), 2 porcijos (kepimo forma)

### Tešlai gaminti reikės (“Backblech”)

120 (180) g desertinės varškės,  
20 % riebumo  
sausos medžiagos riebumas  
4 (6) valg. šaukšt. pieno, 3,5 % riebumo  
4 (6) valg. šaukšt. aliejaus  
2 (3) kiaušiniai, M dydžio | tik tryniai  
1 (1½) arbat. šaukšt. druskos  
1½ (2½) valg. šaukšt. kepimo miltelių  
250 (380) g kvietinių miltų, 405 tipo

### Įdarui reikės (“Backblech”)

2 (3) svogūnų  
1 (1½) česnako skiltelės  
400 (600) g konservuotų pomidorų, nuluptų, susmulkintų  
2 (3) valg. šaukšt. pomidorų pastos  
1 (1½) arbat. šaukšt. cukraus  
1 (1½) arbat. šaukšt. raudonėlio  
1 (1½) laurų lapo  
1 (1½) arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų  
125 (190) g mocarelos  
125 (190) gauda sūrio, tarkuoto

### Apkepinimui

1 (1½) valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

### Tešlai gaminti reikės (“runde Backform”)

50 g desertinės varškės, 20 % riebumo (sausos masės riebumas)  
2 valg. šaukšt. pieno, 3,5 % riebumo  
2 valg. šaukšt. aliejaus  
½ arbat. šaukšt. druskos  
1 kiaušinio, M dydžio | tik tryniai  
1 arbat. šaukšt. kepimo miltelių  
110 g kvietinių miltų, 405 tipo

### Įdarui reikės (“runde Backform”)

1 svogūno  
½ česnako skiltelės  
200 g konservuotų pomidorų, nuluptų, susmulkintų  
1 valg. šaukšt. pomidorų pastos  
½ arbatinio šaukštelio cukraus  
½ arbat. šaukšt. raudonėlio  
½ lauro lapo  
½ arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų  
60 g mocarelos  
60 g gauda sūrio, tarkuoto

### Apkepinimui

1 arbat. šaukšt. alyvuogių aliejus

### Priedai

Kočėlas tešlai kočioti  
Kepimo arba universalusis padėklas arba apvali kepimo forma ir grotelės

### Gaminimo eiga

Ruošdami picos įdarą, susmulkinkite svogūną (-us) ir česnakus. Keptuvėje įkaitinkite aliejų. Svogūnus ir česnakus patroškinkite keptuvėje, kol šie taps skaidrūs. Tada sukrėskite pomidorus, pomidorų pastą, suberkite cukrų, įmeskite laurų lapą, pagardinkite druska ir oreganu.

Padažą užvirinkite ir šiek tiek patroškinkite, nustatę žemą kaitinimo lygį.

Išimkite laurų lapą. Pagardinkite druska ir pipirais. Riekelėmis supjaustykite mocarelą.

Varškę sumaišykite su pienu, aliejumi, kiaušinių tryniu, įberkite druskos. Į miltus suberkite kepimo miltelius. Pusę suberkite į tešlą. Įminkykite ir likusią dalį.

Iškočiokite tešlą ant kepimo arba universalaus padėklo. Iškočiokite tešlą, kurią dėsite į apvalią kepimo formą.

Įjunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę.

Ant tešlos tolygiai paskirstykite padažą. Palikite 1 cm kraštelį. Išdėliokite mo-carelą, pabarstykite gauda.

Dėkite picą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

## Nustatymas

### Automatinė programa

“Pizza & Co.” | “Pizza” | “Quark-Öl-Teig” | “Backblech” / “runde Backform”

Programos trukmė “Backblech”:

38 [33] (40) minutės

Programos trukmė “runde Backform”:

33 [27] (32) minutės

## Rankinis nustatymas

### “Backblech”

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 30–40 minučių

Kepimo lygis: 3 [1] (2)

## Apvali kepimo forma

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 20–30 minučių

Kepimo lygis: 3 [2] (2)

## Patarimas

Picai galite naudoti kumpį, saliamį, pie-vagrybius, svogūnus arba tuną.

# Pica

---

## Lotaringijos kišas (pyragas su kumpiu ir sūriu)

Gaminimo laikas: 65 minutės

4 porcijos

### Tešlai paruošti reikės:

125 g kvietinių miltų, 405 tipo

40 ml vandens

50 g sviesto

### Įdarui reikės:

25 g šoninės, su riebalų sluoksniais, rūkytos

75 g riebios šoninės

100 g kumpio, virto

1 česnako skiltelės

25 g petražolių, šviežių

100 g gauda sūrio, tarkuoto

100 g ementalio, tarkuoto

### Glajui reikės:

125 g grietinėlės

2 kiaušinių, M dydžio

Muskato riešuto

### Priedai

Kočėlas tešlai kočioti

Kepimo forma, apvali

Grotelės

### Gaminimo eiga

Sumaišykite miltus su sviestu, įpilkite vandens ir užminkykite vientisą tešlą.

Tešlą apie 30 minučių laikykite šaldytuve.

Paruoškite įdarą: kubeliais supjaustykite riebią ir liesą šoninę, kiaušienos kumpį.

Susmulkinkite česnako skilteles ir petražoles. Keptuvėje su danga apkepinkite šoninę. Suberkite riebią šoninę, kumpį ir patroškinkite. Suberkite česnakus, petražoles ir atvėsinkite.

Ruošdami užpilą, sumaišykite grietinėlę, kiaušinius, pagardinkite muskato riešutu.

Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Tešlą iškočiokite ir dėkite į apvalią kepimo formą. Prispauskite tešlą prie formos kraštų. Šoninės mišinį sukrėskite ant tešlos ir pabarstykite sūriu. Apliekite užpilu.

Dėkite pyragą į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Pizza & Co.” | “Quiche Lorraine”

Programos trukmė: 36 [32] (46) minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220–230 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 25–35 minutės

Kepimo lygis: 1

## Pikantiškas pyragas (iš sluoksniuotos tešlos)

Gaminimo trukmė: 70 minučių  
8 porcijos

### Tešlai paruošti reikės:

230 g sluoksniuotos tešlos

### Daržovių įdarui

500 g daržovių (pvz., porų, morkų, brokolių, špinatų) | susmulkintų

1 arbat. šaukšt. sviesto

50 g sūrio, pikantiško | tarkuoto

### Sūrio įdarui reikės:

70 g lašinių | kubeliais supjaustytų

280 g sūrio, pikantiško | tarkuoto

### Užpilui pagaminti reikės:

2 kiaušinių, M dydžio

200 g grietinėlės

Druskos

Pipirų

Muskato riešuto

### Priedai

Apvali kepimo forma, Ø 27 cm

Grotelės

### Gaminimo eiga

Kepimo formą iškllokite sluoksniuota tešla.

Daržovių pyrago ruošimas:

daržoves apkepinkite svieste ir atvėsinkite. Paskirstykite ant tešlos ir užbarstykite sūriu.

Sūrio pyrago ruošimas:

apkepkite lašinukų kubelius ir palikite atvėsti. Tada paskirstykite ant tešlos ir pabarstykite sūriu.

Įdėkite groteles į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Užpilui sumaišykite grietinėlę ir kiaušinius. Pagardinkite druska, pipirais ir trupučiu muskato. Dėkite pyragą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite, kol šis taps rusvai gelsvas.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Pizza & Co.” | “Wähe pikant” | “Blätterteig”

Programos trukmė: 36 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220–230 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 36–42 minutės

Kepimo lygis: 1

### Patarimas

Pikantiškas sūris gali būti griužeris, brinza ir ementalis

# Pica

---

## Pikantiškas pyragas (trapios tešlos)

Gaminimo laikas: 100 minučių  
8 porcijos

### Trapiai tešlai pagaminti reikės:

80 g sviesto  
200 g kvietinių miltų, 405 tipo  
65 ml vandens  
¼ arbat. šaukšt. druskos

### Daržovių įdarui

500 g daržovių (pvz., porų, morkų, brokolių, špinatų) | susmulkintų  
1 arbat. šaukšt. sviesto  
50 g sūrio, pikantiško | tarkuoto

### Sūrio įdarui reikės:

70 g lašinių | kubeliais supjaustytų  
290 g sūrio, pikantiško | tarkuoto (galima naudoti griujerį, brinžą ir ementalį)

### Užpilui reikės:

2 kiaušinių, M dydžio  
200 g grietinėlės  
Druskos  
Pipirų  
Muskato riešuto

### Priedai

Apvali kepimo forma, Ø 27 cm  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Sviestą supjaustykite kubeliais, suberkite miltus, pasūdykite ir užminkykite vientisą tešlą. Palikite 30 minučių šaltai.

Tešla išklokite kepimo formą.

Daržovių pyrago ruošimas:

daržoves apkepinkite svieste ir atvėsinkite. Paskirstykite ant tešlos ir užbarstykite sūriu.

Sūrio pyrago ruošimas:

apkepkite lašinukų kubelius ir palikite atvėsti. Tada paskirstykite ant tešlos ir pabarstykite sūriu.

Įdėkite grotelės į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Užpilui sumaišykite grietinėlę ir kiaušinius. Pagardinkite druska, pipirais ir trupučiu muskato. Supilkite užpilą ant pyrago.

Dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite, kol pyragas taps rusvai gelsvas.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Pizza & Co.” | “Wähe pikant” | “Mürbeteig”

Programos trukmė: 43 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220–240 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 36–45 minutės

Kepimo lygis: 1

#### Patarimas

Galite naudoti 230 g jau paruoštos trapios tešlos.

### **Kiaulieną valgyti reikia**

Nes tie, kas retkarčiais į savo meniu įtraukia kiaulieną, jautieną, ėrieną arba žvėrieną, maitinasi sveikai, įvairiai ir skaniai. Paukštienos patiekalai padeda užtikrinti gerą savijautą. Mėsą galima sėkmingai paruošti pagal bet kurį receptą, naudoti įvairiausių prieskonius, padažus, garnyrus ir atrasti vis naujas daugiakultūrinės ruošimo subtilybes – kartais su egzotikos poskoniu, o kartais tradicines.

# Mėsa

---

## Pravartu žinoti

### Kepsniai

Kepimo metu naudojant aukštą temperatūrą, susiformuoja rudos spalvos plutelė. Nuo plutelės prieskonių priklauso ir viso kepsnio skonis.

- Ruošdami paukštieną arba kitus mėsos patiekalus, gardinkite juos įvairiais prieskoniais, o prieš kepdami nepamirškite patepti alyvuogių aliejumi.
- Jeigu automatinėje programoje arba recepte rekomenduojama naudoti keptuvą, vadinasi, šios programos optimaliai pritaikytos “Miele” “Gourmet” keptuvo naudojimui. Jeigu naudojate stiklinius, keraminius arba nerūdijančiojo plieno keptuvus, sumažinkite naudojamo skysčio kiekį (pagal poreikį).
- Kai kuriose programose po tam tikro kepimo laiko reikia įpilti skysčio ir nuimti keptuvo dangtį. Ekrane pasirodys atitinkama nuoroda. Jeigu naudojate rankinius nustatymus, šis etapas bus nurodytas recepte.
- Paukštieną visada dėkite į orkaitę krūtinėle į viršų. Likus 10 minučių iki kepimo pabaigos, aptepkite ją silpnai pasūdytu vandeniu. Odelė bus traški.

## Kepimas žemoje temperatūroje

Kepant žemoje temperatūroje, mėsą pirmiausia reikia apkepinti keptuvėje, tada troškinti 100 °C temperatūroje. Šį metodą naudokite kepdami neriebius mėsos gabaliukus, šie bus minkšti ir sultingi.

- Naudokite tik aukštos kokybės liesą mėsą be gyslų ir riebalų. Prieš tai būtina išimkite kaulus.
- Mėsą kepkite neuždengtą.
- Iškeptos mėsos temperatūra idealiai tinka valgyti. Dėkite ją į iš anksto pašildytas lėkštes, o kad neatvėstų, tiekite su ypač karštu padažu.



## Patiekalų termometras

Tobulai iškepti mėsa šiai dienai gali ne tik profesionalai. Nes: iš mėsos gabalo šerdies temperatūros galima spręsti apie patiekalo iškepimo laipsnį. Beveik visos "Miele" orkaitės yra su patiekalų termometru, kurie padės užtikrinti tobulą rezultatą.

- Turėkite omenyje, kad metalinis patiekalų termometro galiukas visada turi būti įsmeigtas į stambiausią mėsos gabalo dalį.
- Jeigu mėsos gabalas yra per mažas arba per plonas, ant likusio neuždengto termometro galiuko galite užmauti žalią bulvę.
- Patiekalų termometro jutiklis negali liestis prie kaulų, sausgyslių ar riebalų.
- Kepant paukštieną, patiekalų termometras turi būti giliai įsmeigtas į priekinę, stambiausią krūtinėlės dalį.
- Jeigu naudojate belaidį patiekalų termometrą, rankena turėtų būtų įstrižai nukreipta į viršų.
- Kepimo proceso metu pirmiausia ekrane rodoma apytikslė kepimo trukmė, kuri pritaikoma kepimo pabaigoje.
- Jei vienu metu norite troškinti keletą mėsos patiekalų, patiekalų termometrą įsmeikite į didžiausią.

# Mėsa

---

## Antis (įdaryta)

Gaminimo laikas: 135 minutės  
4 porcijos

### Anties paruošimui reikės

1 anties (apie 2 kg), išdarinėtos  
1 arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų  
1 arbat. šaukšt. čiobrelių

### Įdarui reikės:

2 apelsinų | supjaustytų kubeliais  
1 obuolio | supjaustyto kubeliais  
1 svogūno | supjaustyto kubeliais  
½ arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų  
1 arbat. šaukšt. susmulkintų čiobrelių  
1 lauro lapo

### Padazui

350 ml paukštienos sultinio  
400 ml vandens  
125 ml apelsinų sulčių  
125 ml baltojo vyno  
1 arbat. šaukšt. krakmolo  
1 valg. šaukšt. vandens | šalto  
Druskos  
Pipirų

### Priedai

“Gourmet” keptuvas  
Patiekalų termometras  
4 smeigtukai sutvirtinimui

### Gaminimo eiga

Antį įtrinkite druska, pipirais ir čiobreliais.

Įdarui naudokite kubeliais supjaustytus apelsinus, obuolį ir svogūnus. Pagardinkite druska, pipirais, įdėkite laurų lapą.

Sudėkite įdarą į anties vidų ir užsandarinkite smeigtukais.

Antį krūtinėle į viršų dėkite į “Gourmet” keptuvą. Įsmeikite patiekalų termometrą. “Gourmet” keptuvą įdėkite į maisto ruošimo skyrių.

Automatinė programa:

įjunkite automatinę programą. Paukštienos sultinį praskieskite vandeniu. Ekraane pasirodžius raginimui, kas pusę valandos įpilkite ¼ l skysčio.

Rankinis nustatymas:

vadovaukitės nustatymais. Paukštienos sultinį praskieskite vandeniu. Kas pusę valandos įpilkite ¼ l skysčio.

Pasibaigus kepimo laikui, išimkite antį. Nusemkite taukus (jeigu yra) ir suplikite į prikaistuvį kepimo sultinį. Supilkite likusį paukštienos sultinį, baltąjį vyną ir apelsinų sultis.

Ištirpinkite vandenyje krakmolą ir naudokite padažui sutirštinti. Užvirinkite. Pagardinkite druska ir pipirais.

## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Fleisch” | “Geflügel” | “Ente”

Programos trukmė: apie 115 minučių

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 180–190 °C

Širdies temperatūra: 95 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 100–120 minučių

Kepimo lygis: 2 [2] (1)

# Mėsa

---

## Žąsis (įdaryta)

Gaminimo laikas: 200 minučių  
6 porcijos

### Sudedamosios dalys

2 valg. šaukšt. kmynų, maltų  
1 valg. šaukšt. mairūno  
Druskos  
Pipirų  
1 žąsies (apie 4,5 kg), išdarinėtos  
2 obuolių  
2 apelsinų, nenuluptų  
3 laiškinių svogūnų  
250 ml raudonojo vyno  
250 ml žąsienos sultinio

### Priedai

Dantų krapštukai  
“Gourmet” keptuvas  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Sumaišykite aliejų, mairūną, druską, pipirus ir gautu mišiniu aptepkite žąsį. Palikite maždaug 15 minučių, kad įsigertų prieskoniai.

Tuo tarpu nuplaukite obuolius ir apelsinų, su odelėmis supjaustykite stambiais kubeliais ir sudėkite juos į anties vidų. Ertmę galite užsandarinti dantų krapštukais.

Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Į “Gourmet” keptuvą įpilkite karšto vandens (piršto aukštyje). Antį krūtinėle žemyn dėkite į “Gourmet” keptuvą. Aplinkui sudėkite laiškinius svogūnus.

Automatinė programa:

“Gourmet” keptuvą įdėkite į maisto ruošimo skyrių ir iškepkite.

Rankinis nustatymas:

“Gourmet” keptuvą įdėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite pagal 1, 2 ir 3 kepimo etapus.

Praėjus pusei kepimo laiko, apverskite antį. Iš “Gourmet” keptuvo į prikaistuvį supilkite riebalus.

Kepimo pabaigoje išimkite antį iš keptuvo ir trumpam padėkite į šalį. Apelsinų ir obuolių įdaras naudojamas tik skoniui pagerinti, jis nėra valgomas.

Išimkite laiškinius svogūnus. Į kepimo sultinį supilkite raudonąjį vyną, įpilkite žąsienos sultinio, supilkite viską į prikaistuvį ir užvirinkite.

Antļ patiekite su padažu.

## Nustatymas

### Automatinė programa

“Fleisch” | “Geflügel” | “Gans” | “gefüllt”

Programos trukmė: 180 minučių

### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 220 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Skaičius / garų paleidimo būdas: 3 garų paleidimai / rankiniu būdu: 1. iš karto įdėjus kepamą patiekalą, 2. praėjus 5 minutėms, 3. praėjus dar 10 minučių

“Garzeit”: 25 minutės

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

2 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 75 minutės

3 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 140 °C

“Garzeit”: 80 minučių

## Patarimas

Norėdami pašildyti, perpjaukite žąsį pusiau ir dėkite į kepimo padėklą, įkaitinkite keptuvą iki 240 °C ir 5 minutes šildykite.

# Mėsa

---

## Žąsis (be įdaro)

Gaminimo laikas: 200 minučių  
4 porcijos

### Sudedamosios dalys

1 žąsis (apie 4,5 kg), išdarinėta  
2 valg. šaukšt. druskos  
500 ml daržovių sultinio

### Priedai

“Gourmet” keptuvas  
Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Žąsį iš išorės ir iš vidaus įtrinkite druska.

Krūtinėlę į viršų dėkite į “Gourmet” keptuvą. Įsmeikite patiekalų termometrą. “Gourmet” keptuvą dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Po 30 minučių įpilkite daržovių sultinio.

Dar po 30 minučių antį aplaistykite kepimo sultiniu.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Geflügel” | “Gans” | “ungefüllt”

Programos trukmė: apie 170 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 160–170 °C

Šerdies temperatūra: 95 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 180–200 minučių

Kepimo lygis: 2 [2] (1)

## Viščiukas

Gaminimo laikas: 75 minutės

2 porcijos

### Sudedamosios dalys

1 viščiukas (apie 1,2 kg), išdarinėtas

2 valg. šaukšt. aliejaus

1½ arb. šaukštelis druskos

2 arbat. šaukšt. paprikų miltelių, saldžiųjų

1 arbat. šaukšt. kario

### Priedai

Grotelės

Apkepo forma, 22 cm x 29 cm

Patiekalų termometras

Virtuvinis siūlas

### Gaminimo eiga

Aliejų sumaišykite su druska, paprikos milteliais, kariu ir gauta mase iššepkite viščiuką.

Viščiuko blauzdeles suriškite virtuviniu siūlu ir krūtinėle į viršų guldykite į apkepo kepimo formą. Įsmeikite patiekalų termometrą.

Apkepo formą statykite ant grotelių ir dėkite į maisto ruošimo skyrių. Viščiuko blauzdelės turi būti atsuktos į dureles. Iššepkite viščiuką.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Geflügel” | “Hähnchen” | “ganz”

Programos trukmė: apie 60 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 170–180 °C

Šerdies temperatūra: 85 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: apie 55–65 minutes

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

# Mėsa

---

## Viščiuko blauzdelės

Gaminimo laikas: 75 minutės

4 porcijos

### Viščiuko blauzdelėms reikės

2 valg. šaukšt. aliejaus

1½ arb. šaukštelis druskos

Pipirų

1 arbat. šaukšt. paprikų miltelių

4 viščiuko blauzdelių (kurių kiekviena po 200 g), paruoštų gaminti

### Daržovių ruošimui reikės

4 valg. šaukšt. aliejaus

1 paprikos, raudonosios | supjaustytos

stambiais, vienodo dydžio kubeliais

1 paprikos, geltonosios | supjaustytos

stambiais, vienodo dydžio kubeliais

1 baklažano | supjaustyto stambiais,

vienodo dydžio kubeliais

1 cukinijos | supjaustytos stambiais,

vienodo dydžio kubeliais

2 svogūnų, raudonųjų | stambiai supjaustytų

2 česnako skiltelių | lengvai sutrintų

2 rozmarino šakelių, šviežių

4 čiobrelio šakelių, šviežių

200 g vyšninių pomidorų, perpjautų pusiau

200 ml pomidorų, trintų

100 ml daržovių sultinio

½ arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

1 arbat. šaukšt. cukraus

Paprikų miltelių, aitriųjų

### Priedai

Universalusis padėklas

“Gourmet” keptuvas

### Gaminimo eiga

Aliejų sumaišykite su druska, pipirais, paprikos milteliais ir išmaišykite, gauta mase aptepkite viščiuko blauzdeles. Viščiuko blauzdeles sudėkite į universalų padėklą ir kepkite maisto ruošimo skyriuje.

Paruoškite daržoves: į “Gourmet” keptuvą įpilkite aliejaus ir kaitinkite, tolygiai didindami kaitinimo lygį. Nuolat maišydami, apkepinkite paprikas ir baklažanus. Suberkite cukinijas, svogūnus, česnaką ir nuolat maišydami kepinkite, nustatę vidutinį kaitinimo lygį.

Suriškite rozmarinų ir čiobrelių šakeles. Sudėkite į indą žoleles, pomidorų pušes, trintus pomidorus, supilkite sultinį ir, vis didindami kaitinimą, užvirinkite. Nuolat maišydami, patroškinkite apie 15 minučių.

Pagardinkite druska, pipirais ir cukrumi. Viščiuko blauzdeles tiekite su daržovėmis.



## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Fleisch” | “Geflügel” | “Hähnchen” |  
“Hähnchenkeulen”

Programos trukmė: 33 minutės.

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Bratau-  
tomatik”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Skaičius / garų paleidimo būdas: 1 garų  
paleidimas / reguliuojamo laiko, praėjus  
15 minučių

“Garzeit”: 30–40 minučių

Kepimo lygis: 2 [2] (1)

# Mėsa

## Kalakutas (įdarytas)

Gaminimo laikas: 230 minučių

8 porcijos

### Įdarui reikės:

125 g razinų  
2 valg. šaukšt. saldaus likerinio vynu  
("Madeira")  
3 valg. šaukšt. aliejaus  
3 svogūnų | susmulkintų  
100 g plikytų ryžių  
150 ml vandens  
½ arbat. šaukšt. druskos  
100 g pistacijų, išlukštentų  
Druskos  
Pipirų  
Kario  
"Garam Masala" (prieskonių mišinio)

### Kalakutui

1 kalakuto (apie 5 kg), išdarinėto  
1 valg. šaukšt. druskos  
2 arbat. šaukšt. pipirų  
500 ml paukštienos sultinio

### Padazui

250 ml vandens  
150 g riebios grietinėlės kremo  
2 valg. šaukšt. krakmolo  
2 valg. šaukšt. vandens | šalto  
Druskos  
Pipirų

### Priedai

"Gourmet" keptuvos  
Patiekalų termometras  
6 dantų krapštukai  
Virtuvinis siūlas

### Gaminimo eiga

Razinas, kurias naudosime įdarui, apšlakstykite likeriniu vynu. Aliejuje patroškinkite svogūnus. Suberkite ryžius, trumpai patroškinkite ir praskieskite vandeniu. Pasūdykite. Užvirinkite ir ant silpnos kaitros patroškinkite ryžius. Suberkite pistacijas, razinas ir viską išmaišykite. Pagardinkite druska, pipirais, kariu, suberkite "Garam Masala" prieskonius.

Kalakutą ištrinkite druska ir pipirais. Sukrėskite įdarą į kalakuto vidų, o ertmę sutvirtinkite dantų krapštukais bei suriškite virtuviniu siūlu. Galite surišti blauzdeles. Kalakutą krūtinėle į viršų įdėkite į "Gourmet" keptuvą ir įsmeikite patiekalų termometrą.

"Gourmet" keptuvą dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Praėjus 30 minučių supilkite daržovių sultinį ir kas 30 minučių kalakutą aplaisykite ¼ kepimo sultinio. Tada kas 30 minučių aptepkite sultiniu.

Išimkite kalakutą, praskieskite vandeniu kepimo sultis. Sudėkite riebios grietinėlės kremą. Šaltame vandenyje ištirpinkite krakmolą ir naudokite padažui sutirštinti. Užvirinkite. Pagardinkite druska ir pipirais.

## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Fleisch” | “Geflügel” | “Pute” | “ganz”

Programos trukmė: apie 180 minučių

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 150–160 °C

Širdies temperatūra: 85 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: apie 160–180 minučių

Kepimo lygis: 2 [2] (1)

# Mėsa

---

## Kalakuto blauzdelė

Gaminimo laikas: 125 minutės  
4 porcijos

### Kalakuto blauzdelės marinavimui

2 valg. šaukšt. aliejaus  
1 arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų  
1 kalakuto viršutinio kumpio  
(apie 1,2 kg), paruošto gaminti  
500 ml vandens

### Padažui

1 skardinės abrikosų puselių  
(apie 280 g) | nuvarvintų  
150 ml vandens  
200 g grietinėlės  
200 g indiško mangų padažo  
Druskos  
Pipirų

### Priedai

“Gourmet” keptuvas  
Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Aliejų sumaišykite su druska, pipirais ir aptepkite kalakuto blauzdelę. Kalakutą odele į viršų dėkite į “Gourmet” keptuvą ir įsmeikite patiekalų termometrą. “Gourmet” keptuvą dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Po 45 minučių įpilkite vandens ir kepkite toliau. Tuo tarpu susmulkinkite abrikosų puseles.

Išimkite kalakuto blauzdelę. Ruošdami padažą, kepimo sultinį praskieskite vandeniui. Supilkite grietinėlę, indišką mangų padažą ir trumpai pavirkite.

Į padažą suberkite abrikosų puseles. Pagardinkite druska ir pipirais. Dar kartą užvirinkite.

## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Fleisch” | “Geflügel” | “Pute” | “Puten-  
keule”

Programos trukmė: apie 76 minutes

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Bratau-  
tomatik”

“Temperatur”: 190–200 °C

Šerdies temperatūra: 85 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Skaičius / garų paleidimo būdas: 2 garų  
paleidimai / reguliuojamo laiko: 1. po

10 minučių, 2. dar po 25 minučių

“Garzeit”: apie 70–80 minučių

Kepimo lygis: 2 [2] (1)

# Mėsa

---

## Veršienos išpjova (kepsnys)

Gaminimo laikas: 125 minutės

4 porcijos

### Veršienos išpjovai reikės:

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

1 kg veršienos išpjovos, paruoštos gaminti

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Padažui

30 g briedžiukų, džiovintų

300 ml vandens | verdančio

1 svogūno

30 g sviesto

150 g grietinėlės

30 ml baltojo vyno

3 valg. šaukšt. vandens | šalto

1 valg. šaukšt. krakmolo

Druskos

Pipirų

Cukraus

### Priedai

Universalusis padėklas

Patiekalų termometras

Sietelis, tankus

### Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Aliejų įkaitinkite keptuvėje ir iš abiejų pusių apkepinkite veršienos išpjovą (kiekvieną pusę apie 1 minutę).

Aliejų sumaišykite su druska, pipirais, paprikos milteliais ir gauta mase aptepkite veršienos išpjovą.

Veršienos išpjovą dėkite į universalų padėklą ir įsmeikite patiekalų termometrą. Universalų padėklą įdėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Paruoškite padažą: briedžiukus užpilkite vandeniu ir 15 minučių mirkykite.

Svogūnus susmulkinkite. Briedžiukus nukoškite per sietelį, neišpilkite vandens. Briedžiukus nusauskite ir susmulkinkite.

Svieste 5 minutes patroškinkite svogūnus. Sudėkite briedžiukus ir troškinkite dar apie 5 minutes.

Supilkite grybų mirkymo skystį, grietinėlę, vyną ir užvirinkite. Ištirpinkite vandenyje krakmolą ir naudokite padažui sutirštinti. Dar kartą trumpai užvirinkite. Pagardinkite druska, pipirais ir cukrumi.

## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsfilet” | “Bra-  
ten”

Programos trukmė: apie 43 minutes

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 160–170 °C

Šerdies temperatūra: 45 °C (mažai ap-  
kepta) / 57 °C (vidutiniškai) / 75 °C (ge-  
rai iškepta)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: apie 30–40 minučių (mažai  
apkepta), 40–50 minučių (vidutiniškai iš-  
kepta), 50–60 minučių (gerai iškepta)

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

### **Patarimas**

Džiovintus briedžiukus galima pakeisti  
baravykais.

# Mėsa

---

## Veršienos išpjova (kepimas žemoje temperatūroje)

Gaminimo laikas: 100 minučių

4 porcijos

### Veršienos išpjovai reikės:

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

1 kg veršienos išpjovos, paruoštos gaminti

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

Grotelės

Universalusis padėklas

Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Pastatykite grotelės ant universalusio padėklo ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę arba specialią programą.

Aliejų sumaišykite su druska, pipirais, paprikos milteliais ir gauta mase aptepkite veršienos išpjovą.

Aliejų įkaitinkite keptuvėje ir iš abiejų pusių apkepinkite veršienos išpjovą (kiekvieną pusę apie 1 minutę).

Išimkite veršienos išpjovą ir įsmeikite patiekalų termometrą.

Dėkite veršienos išpjovą ant grotelių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsfilet” | “Niedertemperaturgaren”

Programos trukmė: apie 92 minutes

#### Rankinis nustatymas

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 80–100 °C

Šerdies temperatūra: 45 °C (mažai apkepta) / 57 °C (vidutiniškai) / 66 °C (gerai iškepta)

“Garzeit”: apie 40–60 minučių (mažai apkepta), 70–80 minučių (vidutiniškai iškepta), 90–120 minučių (gerai iškepta)

Kepimo lygis: 2 [1] (1)



## Veršienos kumpis

Gaminimo laikas: 150 minučių  
4 porcijos

### Veršienos kumpis

2 valg. šaukšt. aliejaus  
1½ arb. šaukštelis druskos  
½ arbat. šaukšt. pipirų  
1 veršienos kumpio (maždaug 1,5 kg),  
paruošto gaminti  
1 svogūno  
1 gvazdikėlio  
2 morkų  
80 g salierų  
1 valg. šaukšt. pomidorų pastos  
800 ml veršienos sultinio  
200 ml vandens

### Padažui

75 g grietinėlės  
1½ valg. šaukšt. krakmolo  
2 valg. šaukšt. vandens | šalto  
Druskos  
Pipirų

### Priedai

“Gourmet” keptuvas  
Patiekalų termometras  
Trintuvas  
Sietelis, tankus

### Gaminimo eiga

Aliejų sumaišykite su druska, pipirais ir gauta mase aptepkite veršienos kumpį.

Svogūnus supjaustykite ketvirčiais ir prismaigstykite gvazdikėlių. Nulupkite salierus ir morkas, supjaustykite stambiais kubeliais.

Į “Gourmet” keptuvą suberkite daržoves, sukrėskite pomidorų padažą įdėkite veršienos kumpį. Įsmeikite patiekalų termometrą. “Gourmet” keptuvą dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Po 50 minučių supilkite vandenį ir pusę sultinio. Po 30 minučių supilkite kitą pusę vandens ir sultinio.

Išimkite veršienos kumpį ir daržoves. Iš svogūnų išimkite gvazdikėlius.

Daržoves sudėkite į prikaistuvį, supilkite kepimo sultinį ir sutrinkite trintuvu. Tyrę pertrinkite per sietelį, įpilkite grietinės ir užvirinkite.

Ištirpinkite vandenyje krakmolą ir naudokite padažui sutirštinti. Dar kartą trumpai užvirinkite. Pagardinkite druska ir pipirais.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbshaxe”

Programos trukmė: apie 120 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190–200 °C

Šerdis temperatūra: 76 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: apie 120–130 minučių

Kepimo lygis: 2 [2] (1)

# Mėsa

---

## Veršienos nugarinė (kepsnys)

Gaminimo laikas: 60 minučių  
4 porcijos

### Veršienos nugarinei reikės

2 valg. šaukšt. aliejaus  
1 arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų  
1 kg veršienos nugarinės, paruoštos gaminti

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

Patiekalų termometras  
Universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir iš abiejų pusių apkepinkite veršienos nugarinę (kiekvieną pusę apie 1 minutę).

Veršienos nugarinę išimkite. Aliejų sumaišykite su druska, pipirais ir gauta mase aptepkite mėsą.

Įsmeikite patiekalų termometrą. Dėkite į universalų padėklą ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” “Kalb” | “Kalbsrücken” | “Braten”

Programos trukmė: apie 50 minutes

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

Šerdis temperatūra: 45 °C (mažai apkepta) / 57 °C (vidutiniškai) / 75 °C (gerai iškepta)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: apie 30–40 minučių (mažai apkepta), 40–50 minučių (vidutiniškai iškepta), 50–60 minučių (gerai iškepta)

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

## Veršienos nugarinė (kepimas žemoje temperatūroje)

Gaminimo laikas: 150 minučių  
4 porcijos

### Veršienos nugarinei reikės

2 valg. šaukšt. aliejaus  
1 arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų  
1 kg veršienos nugarinės, paruoštos gaminti

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

Grotelės  
Universalusis padėklas  
Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Pastatykite grotelės ant universalus padėklo ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Paleiskite automatinę arba specialią programą.

Aliejų sumaišykite su druska, pipirais ir gauta mase aptepkite mėsą.

Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir iš abiejų pusių apkepinkite veršienos nugarinę (kiekvieną pusę apie 1 minutę).

Išimkite veršienos nugarinę ir įsmeikite patiekalų termometrą.

Dėkite veršienos nugarinę ant grotelių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsrücken” |  
“Niedertemperaturgaren”  
Programos trukmė: apie 134 minutes

#### Rankinis nustatymas

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 80–100 °C

Šerdies temperatūra: 45 °C (mažai apkepta) / 57 °C (vidutiniškai) / 66 °C (gerai iškepta)

“Garzeit”: apie 70–90 minučių (mažai apkepta), 100–130 minučių (vidutiniškai iškepta), 130–150 minučių (gerai iškepta)

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

# Mėsa

## Troškintas veršienos kepsnys

Gaminimo laikas: 150 minučių

4 porcijos

### Kepimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

1 kg veršienos (kumpio arba kryžmės),  
paruoštos gaminti

2 morkų | stambiai supjaustytų

2 pomidorų | stambiai supjaustytų

2 svogūnų | stambiai supjaustytų

2 kaulų (veršienos arba jautienos)

500 ml veršienos sultinio

500 ml vandens

### Padažui

250 g grietinėlės

1 arbat. šaukšt. krakmolo

1 valg. šaukšt. vandens | šalto

Druskos

Pipirų

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

“Gourmet” keptuvas su dangčiu

Sietelis, tankus

Trintuvas

### Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkai-  
tinkite orkaitę.

“Gourmet” keptuve įkaitinkite aliejų ir  
apie 1 minutę kepinkite abi veršienos  
puses.

Išimkite veršieną. Aliejų sumaišykite su  
druska, pipirais ir gauta mase aptepkite  
veršieną.

“Gourmet” keptuve apkepinkite daržo-  
ves. Sudėkite kaulus ir veršienos mėsą.  
Įpilkite pusę veršienos sultinio ir pusę  
vandens. “Gourmet” keptuvą įdėkite į  
maisto ruošimo skyrių. Uždenkite ir  
kepkite.

Po 95 minučių atidenkite keptuvą, o dar  
po 5 minučių supilkite likusį veršienos  
sultinį, vandenį ir kepkite toliau.

Išimkite veršieną, kaulus ir dalį daržo-  
vių. Likusias daržoves ir kepimo sultinį  
supilkite į prikaistuvį ir sutrinkite trintu-  
vu. Tyrę pertrinkite per sietelį, supilkite  
grietinėlę ir užvirinkite.

Ištirpinkite vandenyje krakmolą ir nau-  
dokite padažui sutirštinti. Dar kartą  
trumpai užvirinkite. Pagardinkite druska  
ir pipirais.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsschmorbra-  
ten”

Programos trukmė: 127 [125] (127) mi-  
nutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160–170 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 120–130 minučių

Kepimo lygis: 2 [2] (1)

## Veršienos troškiny „Ossobuco“

Gaminimo laikas: 130 minučių

6 porcijos

### Veršienos troškiniui pagaminti reikės

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 didelio pomidoro | supjaustyto kubeliais

1 svogūno | susmulkinto

80 g morkų | supjaustytų kubeliais

80 g salierų | supjaustytų kubeliais

50 g porų | žiedeliais

4 skiltelių česnako | smulkiai sukapotų

1 valg. šaukšt. pomidorų pastos

6 riekių veršienos kumpio

(maždaug po 250 g)

Druskos

Pipirų | šviežiai sumaltų

2 valg. šaukšt. kvietinių miltų, 405 tipo

50 g lydyto sviesto

200 ml baltojo vyno

800 ml jautienos sultinio

1 valg. šaukšt. padažo kepsniams (pastos)

30 g rozmarino

30 g oregano

30 g čiobrelio

### Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšto petražolių | susmulkintų

1 citrinos | nenuluptos | tik žievelės | tarkuotos

### Priedai

“Gourmet” keptuvas su dangčiu

### Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Iplikite aliejaus į “Gourmet” keptuvą.

Suberkite daržoves, česnakus, sukrušinkite pomidorų pastą.

“Gourmet” keptuvą dėkite į maisto ruošimo skyrių ir troškinkite pagal 2 kepimo etapą.

Veršienos kumpio riekes pabarstykite druska ir pipirais, pavoliokite miltuose. Keptuvėje įkaitinkite lydytą sviestą ir iš abiejų pusių apkepinkite kepsnelius – kiekvieną pusę po 3–4 minutes.

Veršienos kepsnelius, baltąjį vyną, jautienos sultinį, kepsnių pastą ir žoleles sudėkite į “Gourmet” keptuvą. Uždėkite dangtį ir troškinkite pagal 3 kepimo etapą.

Veršieną tiekite su padažu, pabarstykite petražolėmis ir citrinos žievele.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Kalb” | “Ossobuco”

Programos trukmė: 110 minučių

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2 kepimo etapas

“Temperatur”: 180 °C

“Garzeit”: 10 minučių

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

3 kepimo etapas

“Temperatur”: 180 °C

“Garzeit”: 90 minučių

# Mėsa

---

## Ėrienos šonkauliukai su daržovėmis

Gaminimo laikas: 60 minučių

4 porcijos

### Sudedamosios dalys

2 arbat. šaukšt. rozmarino  
2 česnako skiltelės | susmulkintos  
30 g aliejaus  
80 g Dižono garstyčių  
2 arbat. šaukšt. kumino  
1 arbat. šaukšt. medaus  
¼ arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų, šviežiai sumaltų  
2 gabaliukų ėrienos nugarinės (su  
8 šonkauliais), paruoštos gaminti  
2 morkų  
1 saldžiosios bulvės  
4 šviežių bulvių  
2 burokėlių, mažų  
2 svogūnų  
2 valg. šaukšt. aliejaus  
Druskos  
Pipirų

### Priedai

Grotelės arba kepinimo ir kepimo padėklas  
Universalusis padėklas  
Aliuminio plėvelė

### Gaminimo eiga

Sumaišykite rozmariną, česnaką, aliejų, Dižono garstyčias, kuminą, medų, druską ir pipirus ir gauta mase aptepkite ėrienos šonkauliukus. Dėkite šonkauliukus ant grotelių arba į kepinimo ir kepinimo padėklą, pastatykite ant universalusio padėklo ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių.

Nulupkite saldžiąsias bulves, morkas ir supjaustykite smulkiais kubeliais. Bulves perpjaukite pusiau. Griežinėliais supjaustykite svogūnus ir burokėlius.

Užpilkite ant daržovių aliejaus, sudėkite į universalų padėklą ir užberkite druskos. Padėklą su daržovėmis įdėkite po padėklu su mėsa ir kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Išimkite iš orkaitės ėrienos šonkauliukus, padėklą su daržovėmis perkelkite vienu kepimo lygiu aukščiau ir kepkite pagal 2 kepimo etapą.

Iškeptus ėrienos šonkauliukus suvyniokite į aliuminio plėvelę, apie 10 minučių palikite pastovėti, tada supjaustykite ir patiekite su daržovėmis.

## Nustatymas

### Automatinė programa

“Fleisch” | “Lamm” | “Lammkarree mit Gemüse”

Programos trukmė: 34 minutės

### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Skaičius / garų paleidimo būdas: 2 garų paleidimai / rankiniu būdu: 1. pasiekus nustatytą temperatūrą, 2. praėjus dar 10 minučių

“Garzeit”: 24 minutės

Kepimo lygis: 3 (ėrienos šonkauliukai) + 2 (daržovės) [3 (ėrienos šonkauliukai) + 1 (daržovės)] (2)

2 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Umluftgrill”

“Temperatur”: 190 °C

“Garzeit”: 10 minučių

Kepimo lygis: 2

# Mėsa

---

## Ēriuko kumpis

Gaminimo laikas: 140 minučių  
6 porcijos

### Ēriuko kumpiui

3 valg. šaukšt. aliejaus  
1½ arb. šaukštelis druskos  
½ arbat. šaukšt. pipirų  
2 česnako skiltelių | sutrintų  
3 valg. šaukšt. Provanso žolelių mišinio  
1 ėriuko kumpio (apie 1,5 kg), paruošto gaminti

### Užpilui

100 ml raudonojo vyno  
400 ml daržovių sultinio

### Padažui

500 ml vandens  
50 g riebios grietinėlės kremo  
3 valg. šaukšt. vandens | šalto  
3 arbat. šaukšt. krakmolo  
Druskos  
Pipirų

### Priedai

“Gourmet” keptuvas su dangčiu  
Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Aliejų sumaišykite su druska, pipirais, česnaku, žolelėmis ir gauta mase aptepkite ėriuko kumpį.

Ēriuko kumpį dėkite į “Gourmet” keptuvą ir įsmeikite patiekalų termometrą. “Gourmet” keptuvą įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Uždenkite ir kepkite.

Po 30 minučių nuimkite dangtį. Supilkite raudonąjį vyną, daržovių sultinį ir kepkite toliau.

Išimkite ėriuko kumpį ir praskieskite vandeniu kepimo sultinį. Sukrėskite riebios grietinėlės kremą ir trumpai pavirkite. Ištirpinkite vandenyje krakmolą ir naudokite padažui sutirštinti. Dar kartą trumpai užvirinkite. Pagardinkite druska ir pipirais.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Lamm” | “Lammkeule”  
Programos trukmė: apie 130 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”  
“Temperatur”: 170–180 °C  
Šėrdies temperatūra: 76 °C  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: apie 100–120 minučių  
Kepimo lygis: 2 [2] (1)



## Ėrienos nugarinė (kepsnys)

Gaminimo laikas: 30 minučių  
4 porcijos

### Ėrienos nugarinei reikės

2 valg. šaukšt. aliejaus  
1 arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų  
3 gabaliukų ėrienos nugarinės  
(po 300 g), paruoštos gaminti

### Apkepinimui

1 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

Universalusis padėklas  
Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkai-  
tinkite orkaitę.

Keptuvėje įkai-  
tinkite aliejų ir iš abiejų  
pusių apkepinkite ėrienos nugarinės ga-  
baliukus (kiekvieną pusę maždaug 1 mi-  
nutę).

Aliejų sumaišykite su druska, pipirais ir  
aptepkite mėsos gabalėlius.

Dėkite į universalų padėklą ir įsmeikite  
patiekalų termometrą. Universalų padė-  
klą įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Ėrie-  
nos nugarinę iškepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Lamm” | “Lammrücken” |  
“Braten”

Programos trukmė: apie 23 minutes

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

Šerdies temperatūra: 53 °C (mažai ap-  
kepta) / 65 °C (vidutiniškai) / 80 °C (ge-  
rai iškepta)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: apie 10–15 minučių (mažai  
apkepta), 15–20 minučių (vidutiniškai iš-  
kepta), 20–25 minučių (gerai iškepta)

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

# Mėsa

---

## Ėrienos nugarinė (kepimas žemoje temperatūroje)

Gaminimo laikas: 90 minučių  
4 porcijos

### Ėrienos nugarinei reikės

2 valg. šaukšt. aliejaus  
1 arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų  
3 gabaliukų ėrienos nugarinės  
(po 300 g), paruoštos gaminti

### Apkepinimui

1 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

Grotelės  
Universalusis padėklas  
Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Pastatykite groteles ant universalaus padėklo ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Paleiskite automatinę arba specialią programą.

Aliejų sumaišykite su druska, pipirais ir aptepkite ėriuko filė.

Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir iš abiejų pusių apkepinkite ėrienos nugarinės gabaliukus (kiekvieną pusę maždaug 1 minutę).

Išimkite ėrienos gabaliukus ir įsmeikite patiekalų termometrą.

Dėkite ėriuko nugarinę ant grotelių ir kepkite.

## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Fleisch” | “Lamm” | “Lammrücken” |  
“Niedertemperaturgaren”

Programos trukmė: apie 75 minutes

### **Rankinis nustatymas**

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 95–105 °C

Širdies temperatūra: 53 °C (mažai apkepta) / 65 °C (vidutiniškai) / 68 °C (gerai iškepta)

“Garzeit”: apie 25–35 minutes (mažai apkepta), 65–75 minutes (vidutiniškai iškepta), 80–90 minučių (gerai iškepta)

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

# Mėsa

## Velingtono kepsnys

Gaminimo laikas: 120 minučių

6 porcijos

### Sudedamosios dalys

850 g jautienos išpjovos, paruoštos gaminti

Pipirų, juodųjų | šviežiai sumaltų

Druskos

1½ arbat. šaukšt. aliejaus

3 valg. šaukšt. sviesto

2 valgomųjų svogūnėlių | susmulkintų

2 česnako skiltelių | sutrintų

250 g pievagrybių | susmulkintų

2 valg. šaukšt. čiobrelio lapelių, šviežių | susmulkintų

100 ml vermuto, sauso

150 g kepenų pašteto, minkšto

15 g petražolių, šviežių

12 riekelių šoninės | juostelėmis, nerūkintos

500 g sluoksniuotos tešlos

2 kiaušiniai, M dydžio | tik tryniai | išplaktų

1 arbat. šaukšt. vandens

### Apkepinimui

1 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

Maistinė plėvelė

Kepimo popierius

Kepimo arba universalusis padėklas

Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Jautienos išpjovą pabarstykite druska, pipirais, ir iš visų pusių aptepkite aliejumi. Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir iš abiejų pusių apkepinkite jautienos išpjovos gabaliukus. Padėkite šaltai.

Išlydykite keptuvėje sviestą. Pakepinkite svieste česnakus ir svogūnėlius, kol svogūnėliai taps skaidrūs. Suberkite pievagrybius, sudėkite čiobrelius ir laurų lapelius. Patroškinkite apie 5–6 minutes. Supilkite vyną ir troškinkite dar apie 10 minučių, kol skystis išgaruos. Įmaišykite kepenų paštetą ir petražoles. Pagal skonį įberkite prieskonių. Atvėsinkite.

Vieną šalia kitos ant švaraus darbaltalio arba ant plačios pjaustymo lentelės paklokite 2 gabaliukus maistinės plėvelės, plėvelės gabaliukai turi šiek tiek persidengti. Dviem sluoksniais, kad šie šiek per persidengtų. sudėkite dvi eiles šoninės. Ant šoninės išdėliokite pusę grybų masės. Sudėkite jautienos išpjovą ir ant viršaus paskirstykite likusią grybų masę. Suimkite maistinę plėvelę už krašto ir traukite, kad šoninės gabaliukai apsi-vyniotų apie jautienos išpjovą, ir suformuokite ilgą ritinį. Įdėkite į šaldytuvą.

Iškočiokite sluoksniuotą tešlą. Paviršių pabarstykite miltais. Trečdalį tešlos iškočiokite 18 cm x 30 cm, likusią tešlą iškočiokite 28 cm x 36 cm. Nuo jautienos išpjovos nuimkite plėvelę ir dėkite ją mažesnės tešlos juostelės viduryje. Kiaušinio trynį išplakite su vandeniu ir aptepkite plakiniu tešlos kraštus, viršų ir įvyniotos jautienos išpjovos puses.

Didesnįjį tešlos lakštą atsargiai pakelkite, uždėkite ant jautienos išpjovos ir prispauskite. Suformuokite maždaug 3 cm kraštą. Kraštą užspauskite šakute. Visą

tešlą aptepkite tešlos plakiniu. Laikykite šaldytuve maž. 30 minučių arba net iki 24 valandų.

Į kepimo arba universalų padėklą įtieskite kepimo popierių ir dėkite ant jo Vellingtono kepsnį. Įsmeikite patiekalų termometrą.

Įjunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Automatinė programa:  
įdėkite duoną į maisto ruošimo skyrių ir iškepkite.

Rankinis nustatymas:  
Vellingtono kepsnį įdėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite pagal 2 ir 3 kepimo etapą.

Neištraukę patiekalų termometro, paliki-te kepsnį apie 10 minučių pastovėti.

Supjaustykite riekelėmis ir patiekite.

## Nustatymas

### Automatinė programa

“Fleisch” | “Rind” | “Beef Wellington”  
Programos trukmė: apie 60 minučių

## Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 210 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Būdas / garų paleidimo skaičius: 2 garų paleidimai / rankiniu būdu: 1. po 10 minučių, 2 dar po 5 minučių

“Garzeit”: 20 minučių

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

3 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

Šerdis temperatūra: 48 °C (mažai ap-kepta), 53 °C (vidutiniškai iškepta), 60 °C (gerai iškepta)

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: apie 45 minutes

## Patarimas

Tiekite kepsnį su žaliomis pupelėmis. Jeigu neturite vermuto, galite naudoti sausą baltąjį vyną.

# Mėsa

---

## Jautienos troškiny

Paruošimo laikas: 250 minučių  
8 porcijos

### Sudedamosios dalys

30 g sviesto  
3 valg. šaukšt. aliejaus  
1,2 kg jautienos, paruoštos gaminti |  
supjaustytos kubeliais  
Druskos  
Pipirų  
500 g svogūnų | susmulkintų  
2 laurų lapelių  
4 gvazdikėlių  
1 valg. šaukšt. cukraus, rudojo  
2 valg. šaukšt. kvietinių miltų, 405 tipo  
1,2 l jautienos sultinio  
70 ml. acto

### Priedai

“Gourmet” keptuvas su dangčiu

### Gaminimo eiga

Išlydykite keptuvėje sviestą. Pradėjus formuotis burbuliukams, supilkite aliejų ir pakaitinkite.

Jautieną pagardinkite druska, pipirais ir iš visų pusių apkepinkite.

Suberkite svogūnus, laurų lapus, gvazdikėlius, cukrų ir kepinkite apie 3 minutes.

Jautieną pabarstykite miltais ir kepinkite dar 2–3 minutes.

Nuolat maišydami, supilkite jautienos sultinį ir actą, kad padažas taptų vientisos konsistencijos.

Įpilkite aliejaus į “Gourmet” keptuvą.

Įjunkite automatinę programą arba įkai- tinkite orkaitę.

Automatinė programa:

“Gourmet” keptuvą dėkite į maisto ruo- šimo skyrių ir kepkite.

Rankiniu būdu:

“Gourmet” keptuvą įdėkite į maisto ruo- šimo skyrių ir kepkite pagal 1 ir 2 kepi- mo etapus.

Prieš patiekdami, pagardinkite kepsnį druska ir pipirais.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderhaschee”  
Programos trukmė: 210 minučių

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas  
“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 180 °C  
“Booster”: “ein”  
“Vorheizen”: “ein”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 45 minutės  
Kepimo lygis: 2

2 kepimo etapas  
“Temperatur”: 150 °C  
“Garzeit”: 165 minutės

## Jautienos išpjova (kepsnys)

Gaminimo laikas: 55 minutės

4 porcijos

### Jautienos išpjovai reikės

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

1 kg jautienos išpjovos, paruoštos gaminti

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

Universalusis padėklas

Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkai-  
tinkite orkaitę.

Keptuvėje įkai-  
tinkite aliejų ir iš abiejų  
pusių apkepinkite jautienos išpjovą (kie-  
kvieną pusę kepinkite apie 1 minutę).

Sumaišykite aliejų, druską, pipirus ir ap-  
tepkite mėsą.

Dėkite į universalų padėklą, įsmeikite  
patiekalų termometrą ir įdėkite kepti.  
Jautienos išpjovą iškepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderfilet” | “Bra-  
ten”

Programos trukmė: apie 43 minutes

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

Šerdis temperatūra: 45 °C (mažai ap-  
kepta), 54 °C (vidutiniškai iškepta),

75 °C (gerai iškepta)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: apie 20–30 minučių (mažai  
apkepta), 35–45 minučių (vidutiniškai iš-  
kepta), 50–60 minučių (gerai iškepta)

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

# Mėsa

---

## Jautienos išpjova (kepimas žemoje temperatūroje)

Gaminimo laikas: 95 minutės

4 porcijos

### Jautienos išpjovai reikės

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

1 kg jautienos išpjovos, paruoštos gaminti

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

Grotelės

Universalusis padėklas

Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Pastatykite grotelės ant universalusio padėklo ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Paleiskite automatinę arba specialią programą.

Sumaišykite aliejų, druską, pipirus ir aptepkite mėsą.

Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir iš abiejų pusių apkepinkite jautienos išpjovą (kiekvieną pusę kepinkite apie 1 minutę).

Jautienos išpjovą išimkite ir įsmeikite patiekalų termometrą.

Kepkite jautienos išpjovą ant grotelių.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderfilet” | “Niedertemperaturgaren”

Programos trukmė: apie 85 minutes

#### Rankinis nustatymas

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 80–100 °C

Šerdies temperatūra: 45 °C (mažai apkepta), 57 °C (vidutiniškai iškepta) / 66 °C (gerai iškepta)

“Garzeit”: apie 50–70 minučių (mažai apkepta), 70–90 minučių (vidutiniškai iškepta), 100–120 minučių (gerai iškepta)

Kepimo lygis: 2 [1] (1)



## Troškintas jautienos kepsnys

Paruošimo laikas: 145 minutės

4 porcijos

### Kepimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

1 kg jautienos (šlaunies arba peties kumpio), paruoštos gaminti

200 g morkų | stambiai supjaustytų

2 svogūnų | stambiai supjaustytų

50 g salierų | stambiai supjaustytų

1 lauro lapo

500 ml jautienos sultinio

500 ml vandens

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Padažui

250 ml vandens

125 g grietinėlės kremo “Crème fraîche”

1 arbat. šaukšt. krakmolo

1 valg. šaukšt. vandens | šalto

Druskos

Pipirų

### Priedai

“Gourmet” keptuvas su dangčiu

Sietelis

Trintuvas

### Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkai- tinkite orkaitę.

“Gourmet” keptuve įkaitinkite aliejų. Iš visų pusių apie 1 minutę apkepinkite jautieną.

Išimkite jautieną. Sumaišykite aliejų, druską, pipirus ir gauta mase aptepkite mėsą.

“Gourmet” keptuve pakepinkite daržo- ves. Sudėkite jautieną, įmeskite lauro lapelį. Supilkite pusę jautienos sultinio ir pusę vandens.

“Gourmet” keptuvą įdėkite į maisto ruo- šimo skyrių, uždenkite ir kepkite.

Po 105 minučių supilkite likusį sultinį ir vandenį, o dar po 10 minučių nuimkite dangtį.

Ruošdami padažą, išimkite jautieną ir laurų lapą. Jeigu reikia, įpilkite dar van- dens. Į puodą sudėkite daržoves, supil- kite kepimo sultinį ir sutrinkite trintuvu. Tyrę pertrinkite per tankų sietelį, sukrės- kite riebios grietinės kremą ir užvirinkite.

Ištirpinkite vandenyje krakmolą ir nau- dokite padažui sutirštinti. Dar kartą trumpai užvirinkite. Pagardinkite druska ir pipirais.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderschmorbra- ten”

Programos trukmė: 131 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 120–130 minučių

Kepimo lygis: 2 [2] (1)

# Mėsa

## Jautienos pjausnys (rostbifas)

Gaminimo laikas: 80 minučių  
4 porcijos

### Jautienos pjausniui reikės

2 valg. šaukšt. aliejaus  
1 arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų  
1 kg jautienos pjausnio, paruošto naudoti

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Pikantiškam padažui reikės

150 g jogurto, 3,5 % riebumo  
150 g majonezo  
2 marinuočių agurkų  
2 valg. šaukšt. kaparėlių  
1 valg. šaukšt. petražolių  
2 valgomųjų svogūnėlių  
1 valg. šaukšt. laiškinių česnakų  
½ arbat. šaukšt. citrinos sulčių  
Druskos  
Cukraus

### Priedai

Universalusis padėklas  
Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkai- tinkite orkaitę.

Keptuvėje įkai tinkite aliejų. Jautienos pjausnį apie 1 minutę apkepinkite iš abiejų pusių.

Išimkite jautienos pjausnį. Sumaišykite aliejų, druską, pipirus ir gauta mase ap- tepkite mėsą.

Dėkite jautienos pjausnį ant universa- laus padėklo ir įsmeikite patiekalų ter- mometrą.

Dėkite universalų padėklą į maisto ruo- šimo skyrių ir kepkite.

Ruošdami padažą, iki vientisos masės išmaišykite jogurtą ir majonezą. Su- smulkinkite agurkus, kaparėlius ir petra- žoles. Susmulkinkite valgomuosius svo- gūnėlius ir laiškinius česnakus. Viską įmaišykite į majonezo ir jogurto masę. Padažą pagardinkite druska, cukrumi, įspauskite citrinos sulčių.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Rind” | “Roastbeef” | “Bra- ten”

Programos trukmė: apie 53 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

Šerdis temperatūra: 45 °C (mažai ap- kepta) / 54 °C (vidutiniškai) / 75 °C gerai iškepta

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: apie 35–45 minutes (mažai apkepta), 45–55 minutes (vidutiniškai iškepta), 55–65 minutes (gerai iškepta)

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

## Jautienos pjausnys (kepimas žemoje temperatūroje)

Gaminimo laikas: 130 minučių

4 porcijos

### Jautienos pjausniui reikės

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

1 kg jautienos pjausnio, paruošto naudoti

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

Grotelės

Universalusis padėklas

Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Pastatykite grotelės ant universalusio padėklo ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Paleiskite automatinę arba specialią programą.

Sumaišykite aliejų, druską, pipirus ir gauta mase aptepkite mėsą.

Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir iš abiejų pusių apkepinkite jautienos pjausnį (kiekvieną pusę apie 1 minutę).

Jautienos išpjovą išimkite ir įsmeikite patiekalų termometrą.

Jautienos išpjovą dėkite ant grotelių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Rind” | “Roastbeef” | “Niedertemperaturgaren”

Programos trukmė: apie 117 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 80–100 °C

Šerdies temperatūra: 45 °C (mažai apkepta), 57 °C (vidutiniškai iškepta) / 66 °C (gerai iškepta)

“Garzeit”: apie 60–80 minučių (mažai apkepta), 100–130 minučių (vidutiniškai iškepta), 130–160 minučių (gerai iškepta)

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

# Mėsa

---

## Jorkšyro pudingas

Gaminimo laikas: 40 minučių  
12 porcijų

### Sudedamosios dalys

12 arbat. šaukšt. aliejaus  
190 g kvietinių miltų, 405 tipo  
1 arbat. šaukšt. druskos  
3 kiaušinių, M dydžio  
225 ml pieno, 3,5 % riebumo

### Priedai

Kepimo padėklo 12 keksų po Ø 5 cm  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Į kiekvieną kekso formelę įpilkite 1 arbat šaukštelį aliejaus.

Keksų formelę dėkite ant grotelių maisto ruošimo skyriuje. Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

Sumaišykite miltus su cukrumi. Viduryje padarykite įdubą, įmuškite į ją kiaušinius, išplakite ir iš lėto įmaišykite miltus.

Supilkite pieną ir lėtai maišykite, kol tešla taps vientisa.

Orkaitei įkaitus iki nustatytos temperatūros, tešlą padalinkite į keksų formeles.

Rankinis nustatymas:

naudokite nustatymus, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Kepkite, kol gražiai pagels.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Rind” | “Yorkshire Pudding”  
Programos trukmė: 28 [30] (22) minutės

### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus” (“Ober-/Unterhitze”)

“Temperatur”: 210 °C [210 °C] (250 °C)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Skaičius / garų paleidimų būdas: 1 garų paleidimas / rankiniu būdu, iš karto įdėjus patiekalą į orkaitę

Kepimo lygis: 2 [2] (1)

2 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 210 °C [210 °C] (225 °C)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Skaičius / garų paleidimų būdas: 1 garų paleidimas / rankiniu būdu, iš karto įdėjus patiekalą į orkaitę

“Garzeit”: 26–30 [28–32]  
(20–25) minutes

## Maltos mėsos kepsnys

Gaminimo laikas: 85 minutės  
10 porcijų

### Sudedamosios dalys

1 kg maltos mėsos, kiaulienos  
3 kiaušinių, M dydžio  
200 g džiovėsių  
1 arbat. šaukšt. paprikų miltelių  
Druskos  
Pipirų

### Priedai

Universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Į maltą mėsą įmuškite kiaušinius, suberkite džiovėsius, paprikos miltelius, pipirus, pasūdykite ir išmaišykite.

Iš maltos mėsos suformuokite į duoną panašų kepalą ir dėkite ant universalaus padėklo.

Automatinė programa:  
universalų padėklą įdėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Rankinis nustatymas:  
universalų padėklą įdėkite į maisto ruošimo skyrių ir maltos mėsos kepsnį iškepkite, kaip nurodyta 1, 2 ir 3 kepimo etapuose.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Schwein” | “Hackbraten”

Programos trukmė: 75 minutės

### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas  
“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 220 °C  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 15 minučių  
Kepimo lygis: 2 [1] (2)

2 kepimo etapas  
“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”  
“Temperatur”: 170 °C  
Skaičius / garų paleidimų būdas: 1 garų paleidimas / automatinis  
“Garzeit”: 40 minučių  
3 kepimo etapas  
“Temperatur”: 140 °C  
“Garzeit”: 20 minučių

# Mėsa

---

## Kaselio kepsnys (kepsnys)

Gaminimo laikas: 90 minučių  
4 porcijos

### Kaselio kepsniui reikės

1 kg kiaulienos sprandinės, paruoštos gaminti

### Pesto padažui

50 g kedrinių pinigų  
60 g pomidorų, džiovintų, aliejuje  
30 g petražolių, nesmulkintų  
30 g baziliko  
1 česnako skiltelės  
50 g kietojo sūrio (parmezano), tarkuoto  
5 valg. šaukšt. saulėgrąžų aliejaus  
5 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

### Priedai

Universalusis padėklas  
Patiekalų termometras  
Trintuvas

### Gaminimo eiga

Kaselio kepsnį dėkite į universalų padėklą ir įsmeikite patiekalų termometrą. Dėkite padėklą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Pesto padažui keptuvėje paskrudinkite kedrines pinijas. Stambiai supjaustykite pomidorus, petražoles, baziliką ir česnakus. Suberkite kedrines pinijas, parmezaną, įpilkite saulėgrąžų aliejaus ir sutrinkite trintuvu. Maišydamis supilkite alyvuogių aliejų.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Schwein” | “Kasseler” | “Braten”

Programos trukmė: apie 55 minutes

### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

Širdies temperatūra: 63 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Skaičius / garų paleidimo būdas: reguliuojamo laiko – 1. po 5 minučių, 2. po 20 minučių, 3. po 40 minučių

“Garzeit”: apie 50–60 minučių

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

### Patarimas

Jeigu džiovinti pomidorai ne su aliejaus padažu, pakanka naudoti 30 g. Prieš naudodami užpilkite verdančiu vandeniu ir palikite apie 10 minučių, kad suminkštėtų. Tada nupilkite vandenį.

## Kaselio kepsnys (kepimas žemoje temperatūroje)

Gaminimo laikas: 170 minučių

4 porcijos

### Kaselio kepsniui reikės

1 kg kiaulienos sprandinės, paruoštos gaminti

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

Grotelės

Universalusis padėklas

Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Pastatykite groteles ant universalusio padėklo ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepinimo etape.

Keptuvėje įkaitinkite aliejų. Kaselio kepsnį apie 1 minutę apkepinkite iš abiejų pusių.

Išimkite kepsnį ir įsmeikite patiekalų termometrą.

Dėkite kepsnį ant grotelių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Schwein” | “Kasseler” | “Niedertemperaturgaren”

Programos trukmė: apie 160 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 95–105 °C

Šerdies temperatūra: 63 °C

“Garzeit”: apie 140–160 minučių

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

# Mėsa

## Kepsnys su traškia plutele

Gaminimo laikas: 190 minučių

6 porcijos

### Kepimui

1,5 kg kiaulienos su oda (mentės), paruoštos gaminti

3 valg. šaukšt. aliejaus

1½ arb. šaukštelis druskos

½ arbat. šaukšt. pipirų

### Užpilui

500 ml daržovių sultinio

### Padažui

400 ml vandens

150 g riebios grietinėlės kremo

3 arbat. šaukšt. krakmolo

3 valg. šaukšt. vandens | šalto

Druskos

Pipirų

### Priedai

“Gourmet” keptuvos

Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Aštriu peiliu 2 cm atstumais įpjaukite odele skersai ir išilgai.

Aliejų sumaišykite su garstyčiomis, druska, pipirais, paprikos milteliais ir gauta mase aptepkite kiaulieną.

Kiaulieną odele į viršų dėkite į “Gourmet” keptuvą, įsmeikite patiekalų termometrą, tada įdėkite keptuvą į orkaitę ir kepkite.

Po 90 minučių įpilkite daržovių sultinio ir kepkite toliau.

Išimkite mėsą, o kepimo sultinį praskieskite vandenių. Sukrėskite riebios grietinėlės kremą ir užvirinkite.

Ištirpinkite vandenyje krakmolą ir naudokite padažui sutirštinti. Dar kartą trumpai užvirinkite. Pagardinkite druska ir pipirais.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Schwein” | “Krustenbraten”

Programos trukmė: apie 155 minutes

### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 130 °C

Šėrdies temperatūra: 85 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Skaičius / garų paleidimo būdas: 3 garų paleidimai / reguliuojamo laiko – 1. praėjus 5 minutėms, 2. praėjus 20 minučių, 3. praėjus 70 minučių

“Garzeit”: apie 50 minučių

Kepimo lygis: 2

2 kepimo etapas

“Temperatur”: 250 °C

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: apie 20 minučių

3 kepimo etapas

“Temperatur”: 190–200 °C

“Garzeit”: apie 80–90 minučių



## Kumpio kepsnys

Gaminimo laikas: 150 minučių  
4 porcijos

### Kepimui

2 valg. šaukšt. garstyčių  
1 arbat. šaukšt. druskos  
½ arbat. šaukšt. pipirų  
½ arbat. šaukšt. paprikų miltelių  
1 kg kiaulienos (mentės arba kumpio),  
paruoštos gaminti

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Užpilui

250 ml daržovių sultinio

### Padažui

300 ml vandens  
250 ml daržovių sultinio  
100 g riebios grietinėlės kremo  
2 arbat. šaukšt. krakmolo  
1 valg. šaukšt. vandens | šalto  
Druskos  
Pipirų  
Cukraus

### Priedai

“Gourmet” keptuvas su dangčiu  
Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Garstyčias sumaišykite su druska, pipirais bei paprikos milteliais ir gauta mase aptepkite kiaulieną.

Ijunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

“Gourmet” keptuve įkaitinkite aliejų. Įpilkite ¼ l daržovių sultinio.

Išmeikite patiekalų termometrą.

“Gourmet” keptuvą įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Uždenkite ir iškepkite.

Po 55 minučių nuimkite dangtį ir baikite kepti.

Išimkite kiaulieną. Kepimo sultinį praskieskite vandeniu ir daržovių sultiniu. Sukrėskite riebios grietinėlės kremą ir užvirinkite. Ištirpinkite vandenyje krakmolą ir naudokite padažui sutirštinti. Dar kartą trumpai užvirinkite. Pagardinkite druska, pipirais ir cukrumi.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Schwein” | “Schinkenbraten”

Programos trukmė: apie 138 minutes

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 160 °C

Šerdies temperatūra: 85 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Skaičius / garų paleidimo būdas: 2 garų paleidimai / reguliuojamo laiko: 1. praėjus 60 minučių, 2. praėjus 90 minučių

“Garzeit”: apie 55 minutes

Kepimo lygis: 2 [2] (1)

2 kepimo etapas

“Temperatur”: 140 °C

“Garzeit”: apie 70–80 minučių

# Mėsa

---

## Kiaulės papilvė

Paruošimo laikas: 210 minutės

6 porcijos

### Sudedamosios dalys

1 kiaulės papilvė

(1,5–2 kg, be kaulo), paruošta gaminti

Druskos

250 g medaus | lydyto

2 valg. šaukšt. sojų padažo, saldaus  
("Ketjap manis")

2 arbat. šaukšt. sojų padažo

1 arbat. šaukšt. imbiero, šviežio | tar-  
kuoto

1 arbat. šaukšt. penkių rūšių prieskonių  
"Five Spice"

1 aitriosios paprikos ankštis, raudono-  
sios, didelės | be sėklų, susmulkintos

1 aitriosios paprikos ankštis, žaliosios,  
didelės | be sėklų, susmulkintos

### Priedai

Grotelės arba kepinimo ir kepimo padė-  
klas

Universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Aštriu peiliu 1 cm atstumais skersai ir išilgai įpjaukite kiaulienos papilvę. Odele į viršų dėkite ant grotelių arba į kepinimo ir kepimo padėklą. Groteles arba kepinimo ir kepimo padėklą statykite ant universalaus padėklo ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių.

Automatinė programa:  
ir iškepkite.

Rankinis nustatymas:  
kepkite, kaip nurodyta 1–4 kepimo eta-  
puose.

Ruošdami padažą, puode sumaišykite medų, sojų padažą, imbierą, penkių prieskonių mišinį ir apie 10 minučių troškinkite, nustatę žemą kaitinimo lygį. Laikykite šiltai, prieš patiekdami pridėkite aitriosios paprikos ankštį.

Palaukite apie 10 minučių, tada su-  
pjaustykite kiaulienos papilvę. Mėsą su-  
pjaustykite gabaliukais ir tiekite su pa-  
dažu.

## Nustatymas

### Automatinė programa

“Fleisch” | “Schwein” | “Schweinebauch”

Programos trukmė: 165 minutės

### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 170 minučių

Skaičius / garų paleidimo būdas: 2 garų paleidimai / rankiniu būdu: 1. iš karto įdėjus patiekalą į orkaitę, 2. praėjus dar 30 minučių

“Garzeit”: 30 minučių

Kepimo lygis: 2 [1] (2)

2 kepimo etapas

“Temperatur”: 150 °C

“Crisp function”: “ein”

Skaičius / garų paleidimų būdas: 1 garų paleidimas / rankiniu būdu: iš karto įdėjus kepamą patiekalą į orkaitę

“Garzeit”: 120 minučių

3 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 210 [230] (230) °C

“Garzeit”: 5 minutės

4 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Umluftgrill”

“Temperatur”: 210 [230] (230) °C

“Garzeit”: 10 minučių

## Patarimas

Patiekite su troškintais “Pak Choi” arba su kininiu kopūstu.

# Mėsa

## Kiaulienos išpjova (kepsnys)

Gaminimo laikas: 60 minučių  
4 porcijos

### Kiaulienos išpjovai reikės

2 valg. šaukšt. aliejaus  
1 arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų  
3 gabaliukų kiaulienos išpjovos  
(po 350 g), paruoštos gaminti

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Padažui

500 g valgomųjų svogūnėlių  
20 g sviesto  
1 valg. šaukšt. cukraus  
100 ml baltąjo vyno  
400 ml daržovių sultinio  
4 valg. šaukšt. balzaminio acto  
3 arbat. šaukšt. medaus  
½ arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų  
1½ arbat. šaukšt. krakmolo  
2 valg. šaukšt. vandens | šalto

### Priedai

Universalusis padėklas  
Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkai-  
tinkite orkaitę.

Keptuvėje įkaitinkite aliejų. Jautienos iš-  
pjovos kepsnelius apie 1 minutę kepin-  
kite iš abiejų pusių.

Aliejų sumaišykite su druska, pipirais ir  
gauta mase aptepkite kepsnelius.

Sudėkite kepsnelius į universalų padė-  
klą ir įsmeikite patiekalų termometrą.  
Universalų padėklą įdėkite į maisto ruo-  
šimo skyrių. Kepsnelius iškepkite.

Ruošdami padažą, išilgai perpjaukite  
valgomuosius svogūnėlius ir supjausty-  
kite plonomis riekelėmis. Išlydykite kep-  
tuvėje sviestą. Nustatę vidutinį karštu-  
mą, svogūnėlius lengvai apskrudinkite.

Pabarstykite svogūnėlius cukrumi ir pa-  
likite karamelizuotis, nustatykite žemą  
kaitinimo lygį. Supilkite vyną, daržovių  
sultinį ir balzaminį actą. Sumažinkite  
kaitrą ir patroškinkite dar apie 30 minu-  
čių.

Pagardinkite padažą druska medumi,  
druska ir pipirais. Ištirpinkite vandenyje  
krakmolą ir naudokite padažui sutirštinti.  
Dar kartą trumpai užvirinkite.

## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Schwein” | “Schweinefilet” | “Braten”

Programos trukmė: apie 44 minutes

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 150–160 °C

Šerdies temperatūra: 60 °C (mažai apkepta), 66 °C (vidutiniškai iškepta) / 75 °C (gerai iškepta)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: apie 25–35 minutes (mažai apkepta), 35–45 minutes (vidutiniškai iškepta), 45–55 minutes (gerai iškepta)

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

# Mėsa

---

## Kiaulienos išpjova (kepimas žemoje temperatūroje)

Gaminimo laikas: 95 minutės  
4 porcijos

### Kiaulienos išpjovai reikės

2 valg. šaukšt. aliejaus  
1 arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų  
3 gabaliukų kiaulienos išpjovos  
(po 350 g), paruoštos gaminti

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

Grotelės  
Universalusis padėklas  
Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Pastatykite grotelės ant universalusio padėklo ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę, kaip nurodyta 1 kepinimo etape.

Aliejų sumaišykite su druska, pipirais ir gauta mase aptepkite kepsnelius.

Keptuvėje įkaitinkite aliejų. Jautienos išpjovos kepsnelius apie 1 minutę kepinkite iš abiejų pusių.

Išimkite kepsnelius ir įsmeikite patiekalų termometrą.

Automatinė programa:  
dėkite kepsnelius ant grotelių ir kepkite.

Rankinis nustatymas:  
naudokite nustatymus, kaip nurodyta 2 kepinimo etape. Sudėkite kepsnelius ant grotelių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Schwein” | “Schweinefilet” | “Niedertemperaturgaren”

Programos trukmė: apie 83 minutes

#### Rankinis nustatymas

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 90–100 °C

Šerdies temperatūra: 60 °C (mažai apkepta), 66 °C (vidutiniškai iškepta), 69 °C (gerai iškepta)

“Garzeit”: apie 60–75 minutes (mažai apkepta), 75–85 minutes (vidutiniškai iškepta), 85–95 minutes (gerai iškepta)

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

## Kalėdinis kumpis

Paruošimo laikas: 190 minučių + 5 val. mirkymui (druskų išplovimui)  
14 porcijų

### Sudedamosios dalys

3½ kg kiaulienos kumpio su oda, sūdytos, paruoštos gaminti  
2 kiaušinių, M dydžio | tik trynių  
2 valg. šaukšt. krakmolo  
2 valg. šaukšt. garstyčių, aštrių  
2 valg. šaukšt. garstyčių, saldžių  
1 valg. šaukšt. džiovusių

### Priedai

“Gourmet” keptuvus  
Patiekalų termometras  
Aliuminio plėvelė

### Gaminimo eiga

Kumpį 5 valandoms užmerkite į vandenį (kad išsiplautų druskos).

Aštrių peiliu padarykite kryžiaus formos įpjovą. Įpilkite aliejaus į “Gourmet” keptuvą. Įsmeikite patiekalų termometrą ir kepkite.

Išimkite kumpį ir atvėsinkite. Nuimkite aliuminio plėvelę ir nupjaukite viršutinę odelės dalį. Įkaitinkite orkaitę, kaip nurodyta nustatymuose.

Sumaišykite kiaušinio trynį, bulvių krakmolą, garstyčias ir aptepkite mėsos viršų. Apibarstykite džiovėsėliais ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Schwein” | “Weihnachtschinken”

Programos trukmė: apie 170 minučių

### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”  
“Temperatur”: 165–175 °C  
Širdies temperatūra: 85 °C  
“Booster”: “ein”  
“Vorheizen”: “ein”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: apie 160–170 minučių  
Kepimo lygis: 2 [2] (1)

### Kumpio apkepinimas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”  
“Temperatur”: 200 °C  
“Booster”: “ein”  
“Vorheizen”: “ein”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 15 minučių  
Kepimo lygis: 2 [2] (1)

# Mėsa

---

## Zuikio šlaunelės

Paruošimo laikas: 150 minučių + 12 val. marinavimui  
6 porcijos

### Sudedamosios dalys

2 kiškio šlaunelės (po 400 g), paruoštos gaminti  
500 ml pasukų  
Druskos  
Pipirų  
20 g lydyto sviesto  
50 ml raudonojo vyno  
200 g grietinėlės  
6 kadagių uogos  
2 laurų lapelių  
50 g šoninės, riebios arba su riebalų ruoželiais | riekelėmis  
250 ml sultinio  
150 ml vandens  
2 valg. šaukšt. krakmolo  
2 valg. šaukšt. vandens

### Priedai

“Gourmet” keptuvas su dangčiu

### Gaminimo eiga

Šlauneles apie 12 valandų marinuokite pasukose. Kol mėsa marinuojasi, keletą kartų apverskite.

Tada nuplaukite vandeniu, nusausinkite, nuimkite odeles. Pagardinkite druska ir pipirais.

Ijunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

“Gourmet” keptuve išlydykite sviestą ir pakaitinkite ant kaitlentės. Svieste iš abiejų pusių apkepinkite šlauneles. Supilkite raudonąjį vyną ir grietinėlę. Suberkite kadagių uogas ir laurų lapelius. Šlauneles apklokite šoninės griežinėliais.

“Gourmet” keptuvą įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Uždenkite ir kepkite pagal 1 kepimo etapą.

Po 20 minučių supilkite sultinį, uždenkite ir toliau kepkite.

Išimkite šlauneles, į mėsos sultinį supilkite likusią grietinėlę ir vandenį. Krakmolą sumaišykite su vandeniu ir naudokite padažui sutirštinti. Dar kartą viską užvirinkite. Kiškio šlauneles sudėkite atgal į padažą.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Wild” | “Hasenkeule”  
Programos trukmė: 132 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”  
“Temperatur”: 140–150 °C  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “ein”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 120–130 minučių  
Kepimo lygis: 2 [2] (1)



## Triušis

Gaminimo laikas: 110 minučių  
4 porcijos

### Triušiui reikės

1,3 kg triušio, paruošto gaminti  
1 arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų  
2 valg. šaukt. Dižono garstyčių  
30 g sviesto  
100 g riebios šoninės, supjaustytos kubeliais  
2 svogūnų | susmulkintų  
1 arbat. šaukšt. susmulkintų čiobrelių  
125 ml baltojo vyno  
125 ml vandens

### Padažui

1 valg. šaukt. Dižono garstyčių  
100 g riebios grietinėlės kremo  
1 valg. šaukšt. krakmolo  
2 valg. šaukšt. vandens  
Druskos  
Pipirų

### Priedai

“Gourmet” keptuvus su dangčiu

### Gaminimo eiga

Triušį supjaustykite į 6 dalis. Pagardinkite druska ir pipirais, aptepkite garstyčiomis.

Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

“Gourmet” keptuve įkaitinkite sviestą. Svieste iš visų pusių apkepinkite šoninę ir triušio gabalėlius. Suberkite svogūnus ir čiobrelius. Supilkite baltąjį vyną, praskieskite vandeniu.

“Gourmet” keptuvą įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Uždenkite ir kepkite.

Įšimkite triušio gabalėlius. Sukrėskite riebios grietinėlės kremą, garstyčias ir užvirinkite.

Ištirpinkite vandenyje krakmolą ir naudokite padažui sutirštinti. Dar kartą trumpai užvirinkite. Pagardinkite druska ir pipirais.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fleisch” | “Wild” | “Kaninchen”  
Programos trukmė: 82 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”  
“Temperatur”: 140–150 °C  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “ein”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 60–70 minučių  
Kepimo lygis: 2 [2] (1)

# Mėsa

## Elnienos nugarinė

Paruošimo laikas: 160 minučių + 24 val. marinavimui  
4 porcijos

### Marinatui reikės

500 ml raudonojo vyno  
250 ml vandens  
1 morkos | supjaustyto kubeliais  
3 svogūnų | susmulkintų

### Elnienos nugarinei

1,2 kg elnienos nugarinės, paruoštos gaminti  
1 arbat. šaukšt. druskos  
1 arbat šaukšt. pipirų, stambiai sumaltų  
½ arbat. šaukšt. oregano, malto  
½ arbat. šaukšt. čiobrelių  
60 g šoninės, su riebalų ruoželiais | riekelėmis

### Padazui

500 ml sultinio arba žvėrienos sultinio  
350 g konservuotų vyšnių (sausų vyšnių svoris)  
200 ml vyšnių sulčių (konservuotų)  
200 g grietinėlės  
1 valg. šaukšt. krakmolo  
1 valg. šaukšt. vandens  
Druskos  
Pipirų  
Cukraus

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

“Gourmet” keptuvas  
Universalusis padėklas  
Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Paruoškite marinatą: užvirinkite vyną ir vandenį, suberkite morkas ir svogūnus. Drungną skystį supilkite ant elnienos nugarinės ir 24 valandas marinuokite šaldytuve.

Elnienos nugarinę išimkite ir nusausinkite. Marinatą kol kas atidėkite. Sumaišykite druską, pipirus, žoleles ir gautu mišiniu įtrinkite mėsą.

Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

“Gourmet” keptuve įkaitinkite aliejų ir apie 1 minutę iš abiejų pusių apkepinkite nugarinę.

Dėkite mėsą į universalų padėklą ir įsmeikite patiekalų termometrą. Sudėkite šoninę ant elnienos nugarinės. Universalų padėklą įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Elnienos nugarinę iškepkite.

Po 35 minučių supilkite sultinį arba žvėrienos sultinį ir kepkite toliau.

Ruošdami padažą, į kepimo sultinį “Gourmet” keptuve įpilkite vandens. Nuo vyšnių nupilkite sultis ir kol kas atidėkite. Išimkite elnienos nugarinę, į mėsos sultinį supilkite grietinėlę, vyšnių sultis ir vandenį arba marinatą.

Krakmolą sumaišykite su vandeniu ir naudokite padažui sutirštinti. Viską užvirinkite ir suberkite vyšnias. Pagardinkite druska, pipirais ir cukrumi, galite įpilti šiek tiek marinato.

## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Fleisch” | “Wild” | “Hirschrücken”

Programos trukmė: apie 100 minučių

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 160–170 °C

Širdies temperatūra: 60 °C (mažai ap-

kepta), 72 °C (vidutiniškai iškepta),

81 °C (gerai iškepta)

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: apie 75–85 minutes (mažai

apkepta), 85–95 minutes (vidutiniškai

iškepta), 95–105 minutes (gerai iškepta)

Kepimo lygis: 2 [1] (2)

# Mėsa

---

## Stirnienos nugarinė

Paruošimo laikas: 110 minučių + 24 val. marinavimui  
6 porcijos

### Stirnienos nugarinei reikės

1,2 kg stirnienos nugarinės, nuimtos nuo kaulų, paruoštos gaminti  
1½ l pasukų  
1 arbat. šaukšt. žvėrienos prieskonių (įvairių prieskonių mišinio)  
1 arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų

### Apkepinimui

30 g lydyto sviesto

### Padažui

125 ml raudonojo vyno  
800 ml žvėrienos sultinio  
125 g grietinėlės kremo “Crème fraîche”  
2 valg. šaukšt. krakmolo  
4 valg. šaukšt. vandens | šalto  
Druskos  
Pipirų  
Cukraus  
Žvėrienos prieskonių (įvairių prieskonių mišinio)

### Priedai

“Gourmet” keptuvas  
Universalusis padėklas  
Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Išpjaukite riebalus ir odos likučius ir apie 24 valandas marinuokite pasuko-se. Kol mėsa marinuojasi, keletą kartų apverskite.

Nugarinę nuplaukite po šaltu vandeniu ir nusausinkite. Pabarstykite druska, pipirais ir žvėrienos prieskoniais.

Ijunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę.

Dėkite nugarinę į “Gourmet” keptuvą ir iš visų pusių stipriai apkepinkite. Atskir-kite nuo kaulo abi mėsos juostas.

Nugarinę išimkite, dėkite į universalų padėklą ir įsmeikite patiekalų termome-trą. Universalų padėklą įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Stirnienos nugarinę iš-kepkite.

Ruošdami padažą, į kepimo sultinį “Gourmet” keptuve supilkite raudonąjį vyną ir žvėrienos sultinį. Sukrėskite rie-bios grietinėlės kremą. Ištirpinkite van-denyje krakmolą ir naudokite padažui sutirštinti. Užvirinkite. Pagardinkite druska, pipirais, cukrumi ir žvėrienos prieskoniais.

## Nustatymas

### Automatinė programa

“Fleisch” | “Wild” | “Rehrücken”

Programos trukmė: apie 55 minutes

### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 140–150 °C

Šerdies temperatūra: 60 °C (mažai ap-

kepta), 72 °C (vidutiniškai iškepta),

81 °C (gerai iškepta)

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: apie 20–30 minučių (mažai

apkepta), 30–40 minučių (vidutiniškai iš-

kepta), 40–50 minučių (gerai iškepta)

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

### Patarimas

Prieš patiekdami pašildykite 6 mari-  
nuotas kriausių puseles. Išskobta puse į  
viršų išdėstykite jas aplinkui stirnienos  
nugarinę, įdėkite į kiekvieną po 1 arbati-  
nį šaukštelį spanguolių džemo.

## **Kviečiame prie stalo!**

Skanūs patiekalai pradžiugina mūsų gomurį, deja, daug labiau negu mūsų lie-menį. Gera žinoti, kad žuvies patiekalai priskiriami išimties ir yra ne tik sveiki, bet dar ir skanūs. Atsižvelgiant į žuvies rūšį, maisto ruošimo įpročius ir vyraujančius papročius, visame pasaulyje gaminami patys patiekalai, kurių išties verta paragauti. Kai kuriuos iš jų Jums rekomenduosime kitame skyriuje.

## Pravartu žinoti

Žuvies kepimui galite naudoti įvairius kepimo režimus, pvz., "Klimagaren", "Heißluft plus" arba "Ober-/ Unterhitze".

Šie patarimai padės orientuotis ruošimo metu:

- Žuvis yra iškepusi, jeigu akių vyzdžiai balti, o nugaros pelekai lengvai išsima.
- Jeigu kepta, troškinta ir keptuve kepta žuvis lengvai atsiskiria nuo kaulų, ji yra iškepusi.
- Savo nuožiūra marinuokite žuvį prieskoniais, o prieš dėdami į orkaitę, užberkite sviesto drožlių.
- Turėkite omenyje, kad metalinis patiekalų termometro galiukas visada turi būti įsmeigtas į storiausią žuvies dalį.
- Patiekalų termometrą įkiškite už žuvies galvos, lygiagrečiai su nugarkauliu.

# Žuvis

---

## Dorada

Gaminimo laikas: 60 minučių  
4 porcijos

### Sudedamosios dalys

800 g bulvių, mažų (“Drillinge”)  
4 dorados (po 300 g), nepjaustytos, skrostos  
1 citrina | tik sultys  
Druskos  
Citrininių pipirų  
2 paprikų, raudonų | stambiai supjaustytų  
3 cukinijų, žaliųjų arba geltonųjų | riekelėmis  
4 valgomųjų svogūnėlių | skiltelėmis  
3 česnako skiltelių | smulkiai sukapotų  
300 g avių sūrio | kubeliais  
4 šakelės rozmarinų  
4 šakelių čiobrelio  
10 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

### Priedai

“Gourmet” keptuvas  
Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Nenuluptas bulves apvirkite apie 10 minučių.

Įkaitinkite orkaitę.

Doradas apšlakstykite citrinos sultimis. Pabarstykite citriniais pipirais ir druska.

Bulves sumaišykite su daržovėmis, avių sūriu, rozmarino ir čiobrelio šakelėmis. Pabarstykite druska, pipirais ir sudėkite į “Gourmet” keptuvą.

Dėkite jautienos pjausnį ant grotelių ir įsmeikite patiekalų termometrą. “Gourmet” keptuvą įdėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

### Nustatymas

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170–180 °C

Šerdies temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Skaičius / garų paleidimo būdas: 2 garų paleidimai / reguliuojamo laiko: 1. praėjus 5 minutėms

2. po 15 minučių

“Garzeit”: apie 30–45 minutes

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

### Patarimas

“Drillinge” – mažos bulvytės, kurių skersmuo nuo 2,5 iki 4 cm.



## Upėtakis

Paruošimo laikas: 65 minutės  
4 porcijos

### Upėtakis

4 upėtakių (po 250 g), skrostų  
2 valg. šaukšt. citrinos sulčių  
Druskos  
Pipirų

### Įdarui reikės:

200 g pievagrybių, šviežių  
½ svogūnų  
1 česnako skiltelės  
25 g petražolių  
Druskos  
Pipirų

### Pabarstymui

3 valg. šaukšt. sviesto

### Priedai

Universalusis padėklas  
Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Upėtakius apšlakstykite citrinos sultimis. Iš vidaus ir iš išorės įtrinkite druska ir pipirais.

Įdarui nuplaukite pievagrybius. Smulkiai supjaustykite svogūnus, česnaką, pievagrybius, petražoles ir paruoškite mišinį. Mišinį pagardinkite druska ir pipirais.

Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Gautu mišiniu įdarykite upėtakius ir dėkite vieną šalia kito į universalų padėklą. Įsmeikite patiekalų termometrą. Apibarstykite sviesto drožlėmis.

Universalų padėklą įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Upėtakius iškepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fisch” | “Forelle”

Programos trukmė: apie 36 minutes

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 210–220 °C

Šerdis temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Skaičius / garų paleidimo būdas: 1 garų paleidimai / reguliuojamo laiko: 1. praėjus 5 minutėms

“Garzeit”: apie 15–25 minutes

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

### Patarimas

Upėtakį patiekite su citrinos griežinėliais ir tirpintu sviestu.

## Karpis

Gaminimo laikas: 90 minučių  
6 porcijos

### Sudedamosios dalys

450 ml vandens  
50 ml. acto  
50 ml baltojo vyno  
1 karpio, skrostu, su žvynais  
(apie 1,5 kg), paruošto gaminti  
Druskos  
1 lauro lapo  
5 pipirų

### Priedai

“Gourmet” keptuvas  
Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Į prikaistuvį supilkite vandenį, actą, baltąjį vyną ir užvirinkite.

Kad nepažeistumėte glitėsių sluoksnio, vandenyje atsargiai nuskuskite karpį.

Ijunkite automatinę programą arba įkai-  
tinkite orkaitę.

Karpio vidų įtrinkite druska ir užpilkite  
dalį vandens ir acto mišinio.

Dėkite į “Gourmet” keptuvą ir įsmeikite  
patiekalų termometrą. Likusį acto ir  
vandens mišinį pagardinkite laurų lape-  
liu ir pipirais.

“Gourmet” keptuvą įdėkite į maisto ruo-  
šimo skyrių. Uždenkite ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fisch” | “Karpfen”

Programos trukmė: apie 77 minutes

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190–200 °C

Šerdies temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: apie 60–70 minučių

Kepimo lygis: 2 [2] (1)

### Patarimas

Karpį patiekite su citrinos griežinėliais ir  
tirpintu sviestu.

## Lašišos filė

Gaminimo trukmė: 50 minučių  
4 porcijos

### Sudedamosios dalys

4 lašišų filė (kurių kiekviena apie 200 g),  
paruoštų gaminti

2 valg. šaukšt. citrinos sulčių

Druskos

Pipirų

3 valg. šaukšt. sviesto

1 valg. šaukšto krapų, kapotų

### Priedai

Universalusis padėklas

Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkai-  
tinkite orkaitę.

Lašišų filė sudėkite ant universalaus  
padėklo. Apšlakstykite citrinos sultimis.  
Pagardinkite druska ir pipirais. Apibars-  
tykite sviesto drožlėmis, krapais ir kep-  
kite. Įsmeikite patiekalų termometrą.

Dėkite padėklą į maisto ruošimo skyrių  
ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fisch” | “Lachsfilet”

Programos trukmė: apie 30 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Un-  
terhitze”

“Temperatur”: 200–210 °C

Šerdies temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Skaičius / garų paleidimo būdas: 1 garų  
paleidimas / reguliuojamo laiko: 1. praė-  
jus 5 minutėms

“Garzeit”: apie 10–20 minučių

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

## Lašišinis upėtakis

Paruošimo laikas: 65 minutės

4 porcijos

### Lašišiniam upėtakiui paruošti reikės

1 lašišinio upėtakio (apie 1 kg), nepjaus-tyto, skrosto

1 citrina | tik sultys

Druskos

### Įdarui reikės:

2 valgomųjų svogūnėlių

2 česnako skiltelių

2 riekių sumuštinių duonos

50 g kaparėlių, mažų

1 kiaušinio, M dydžio | tik trynio

2 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

Druskos

Pipirų

Aitriųjų paprikų miltelių

### Priedai

Mediniai iešmeliai

Universalusis padėklas

Patiekalų termometras

### Gaminimo eiga

Lašišinį upėtakį apšlakstykite citrinos sultimis. Pasūdykite iš vidaus ir iš išorės.

Paruoškite įdarą: nulupkite valgomuosius svogūnėlius, česnakus ir smulkiais gabaliukais supjaustykite sumuštinių duoną. Sumaišykite kaparėlius, kiaušinio trynį, alyvuogių aliejų, valgomuosius svogūnėlius, suberkite sumuštinių duoną. Pagardinkite druska, pipirais, aitriosios paprikos milteliais.

Įjunkite automatinę programą arba įkai- tinkite orkaitę.

Gauta mase įdarykite lašišinį upėtakį. Sutvirtinkite mediniais iešmeliais.

Dėkite į universalų padėklą ir įsmeikite patiekalų termometrą. Universalų padėklą įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Upėtakį iškepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fisch” | “Lachsfilet”

Programos trukmė: apie 52 minutes

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 210–220 °C

Šerdies temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Temperatur”: 160–180 °C

Skaičius / garų paleidimo būdas: 1 garų paleidimas / reguliuojamo laiko, 1. praėjus 5 minutėms,

“Garzeit”: apie 30–40 minučių

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

## Ledjūrio menkės filė

Gaminimo trukmė: 70 minučių  
4 porcijos

### Sudedamosios dalys

3 svogūnai  
40 g sviesto  
500 g pomidorų  
750 g ledjūrio menkės filė, paruoštos gaminti  
½ citrinos | tik sulčių  
Druskos  
Pipirų  
100 ml pieno, 3,5 % riebumo  
1 valg. šaukšt. džiovėsių  
2 valg. šaukštų petražolių | susmulkintų

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Apkepo forma, Ø 26 cm  
Patiekalų termometras  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Supjaustykite griežinėliais svogūnus ir pakepinkite su puse sviesto. Supjaustykite pomidorus riekelėmis.

Apšlakstykite citrinos sultimis. Pagardinkite druska ir pipirais.

Apkepo formą patepkite riebalais. Sudėkite svogūnus į riebalais išteptą apkepo formą. Ant viršaus sluoksniais sudėkite pomidorus. Pagardinkite druska ir pipirais. Ant pomidorų sudėkite ledjūrio menkės filė.

Įdėkite groteles į maisto ruošimo skyrių. Įkaitinkite orkaitę.

Išlydykite likusį sviestą. Ant žuvies supilkite sviestą ir pieną. Pabarstykite džiovėseliais. Įsmeikite patiekalų termometrą.

Dėkite į maisto ruošimo skyrių ir iškepkite.

Pagardinkite druska ir pipirais, tiekdami pabarstykite petražolėmis.

### Nustatymas

“Betriebsarten” “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170–180 °C

Šerdies temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: apie 30–40 minučių

Būdas / garų paleidimo skaičius: 2 garų paleidimai / reguliuojamo laiko: 1. praėjus 5 minutėms, 2. praėjus 15 minučių  
Kepimo lygis: 2 [1] (1)

### Patarimas

Jeigu neturite ledjūrio menkės, galite naudoti jūrinį karšį.

## Sterko filė su daržovėmis

Gaminimo laikas: 30 minučių

4 porcijos

### Sudedamosios dalys

4 sterko filė (po 150 g), paruošta gaminti

1 citrina | tik sultys

Druskos

Pipirų

4 valgomųjų svogūnėlių | smulkintų

150 g vyšninių pomidorų

1 paprikos, raudonosios | supjaustytos

1 cm dydžio kubeliais

1 paprikos, geltonosios | supjaustytos

1 cm dydžio kubeliais

1 paprikos | supjaustytos 1 cm dydžio

kubeliais

1 valg. šaukšt. žolelių mišinio | kapotų

5 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

### Priedai

“Gourmet” keptuvas

### Gaminimo eiga

“Gourmet” keptuvą įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Žuvies filė apšlakstykite citrinos sultimis, pabarstykite druska ir pipirais.

Suberkite į indą daržoves. Pagardinkite druska, pipirais ir žolelėmis.

Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite įkaitintą “Gourmet” keptuvą ir iššepkite alyvuogių aliejumi. Suberkite daržoves į “Gourmet” keptuvą.

“Gourmet” keptuvą dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Rankinis nustatymas:

naudokite nustatymus, kaip nurodyta 2 kepimo etape.

Sterko filė gabaliukus sudėkite ant daržovių ir iškepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Fisch” | “Zanderfilet auf Gemüse”

Programos trukmė: 15 minučių

### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Skaičius / garų paleidimų būdas: 1 garų paleidimas / rankiniu būdu: 1. iš karto

įdėjus patiekalą į orkaitę

“Garzeit”: 10 minučių

Kepimo lygis: 3 [2] (3)

2 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Grill groß”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Temperatur”: 240 °C

“Garzeit”: 5 minutės

### **Škanus pasimatymas**

Vargu, ar be apkepo yra kitas toks patiekalas, kurio tiek skirtingų variantų galima pagaminti. Pasirinkdami sudedamąsias dalis, galite juos derinti juos tarpusavyje, atsižvelgiant į metų laiką ir turimas atsargas. Šie patiekalai lengvai paruošiami, jais galima vaišinti net ir svečius. Jeigu ne viską suvalgysite, pašildyti jie bus vienodai gardūs.

# Apkepai ir užkepėlės

---

## Cikorijų apkepas

Gaminimo laikas: 55 minutės  
4 porcijos

### Apkepei reikės

8 cikorijų  
50 g sviesto  
5 arbat. šaukšt. cukraus  
Druskos  
Pipirų  
8 riekių kumpio (3–4 cm), virto

### Sūrio padažui

30 g sviesto  
40 g kvietinių miltų, 405 tipo  
750 ml pieno, 1,5 % riebumo  
250 g sūrio, tarkuoto  
1 kiaušinio, M dydžio | tik trynio  
Muskato riešuto  
Druskos  
Pipirų  
Šiek tiek citrinos sulčių

### Priedai

Apkepo forma  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Nupjaukite kieta, karčiąją cikorijos dalį.

Išlydykite keptuvėje sviestą. Apkepinkite cikoriją. Sumažinkite karštį ir patroškinkite apie 25 minutes.

Pagardinkite druska ir pipirais, įberkite cukraus.

Cikorijas apvyniokite kumpio riekelėmis. Dėkite vieną šalia kitos į apkepo kepimo formą.

Paruoškite sūrio padažą: ištirpinkite puode sviestą. Įmaišykite miltus ir lengvai apkepinkite. Nuolat maišydami, supilkite pieną, užvirinkite, tada suberkite pusę sūrio, muskatą, druską, cukrų, supilkite kiaušinio trynį, įmaišykite citrinos sultis.

Užpilkite sūrio padažo ir pabarstykite likusiu sūriu.

Dėkite apkepą į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite, kol gražiai pagels.



## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Aufläufe & Gratins” | “Chicorée gratin”

Programos trukmė: 40 minučių

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 33–46 minutės

Kepimo lygis: 2 [1] (2)

# Apkepimai ir užkepalai

## Jansono pagunda

Gaminimo laikas: 95 minutės

4 porcijos

### Apkepai reikės

1 kg bulvių

125 g šveidiškų ančiuvų filė

1 svogūno | plonomis riekelėmis

200 g grietinėlės

2 valg. šaukšt. džiovėsių

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Trintuvė, stambi

Apkepo forma, 29 cm x 21 cm

Aliuminio plėvelė

### Gaminimo eiga

Bulves nulupkite ir supjaustykite labai plonomis juostelėmis arba sutarkuokite stambia tarka. Apkepo formą patepkite riebalais.

Formoje sluoksniais dėkite bulves, ančiuvų filė, svogūno žiedus. Pradėkite nuo bulvių sluoksnio ir užbaikite bulvių sluoksniu. Užpilkite grietinėlės ir parbarstykite džiovėisiais.

Dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Po 30 minučių uždenkite aliuminio plėvele, kad paviršius per daug nepatamsėtų.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Aufläufe & Gratins” | “Janssons Versuchung”

Programos trukmė: 67 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 65–75 minutes

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

### Patarimas

Recepto “Jansono pagunda” kilmės šalis yra Švedija.

## Bulvių užkepėlė

Gaminimo trukmė: 70 minučių  
4 porcijos

### Užkepėlei reikės

1 kg tvirtos sudėties bulvių | plonomis riekelėmis  
400 g grietinėlės  
Druskos  
Pipirų  
Muskato riešuto  
50 g sūrio, tarkuoto

### Formai patepti

1 valg. šaukšt. sviesto

### Priedai

Porcelianinės apkepo kepimo formos,  
3 l talpos  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Apkepo formą patepkite riebalais. Sudėkite bulvių riekeles.

Į grietinėlę suberkite druską, pipirus, muskatą ir sumaišykite su bulvių riekėmis.

Pabarstykite sūriu.

Dėkite į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir iškepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Aufläufe & Gratins” | “Kartoffel-Käse-Gratin”

Programos trukmė: 50 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 50 minučių

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

### Patarimas

Jeigu vietoj grietinėlės naudosite pieno ir grietinėlės mišinį, apkepas bus ne toks riebus.

# Apkepimai ir užkepėlės

---

## Bulvių ir sūrio užkepėlė

Gaminimo laikas: 90 minučių  
4 porcijos

### Užkepėlei reikės

600 kg bulvių, miltinųjų  
75 g gauda sūrio, tarkuoto

### Užpilui reikės:

250 g grietinėlės  
1 arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų  
Muskato riešuto

### Paviršiui pabarstyti

75 g gauda sūrio, tarkuoto

### Formai patepti

1 česnako skiltelės

### Priedai

Apkepo forma (Ø 26 cm)  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Apkepo formą ištrinkite česnaku.

Pagaminkite užpilą: į grietinėlę įberkite muskato, druskos, pipirų ir išmaišykite.

Bulves nulupkite ir supjaustykite 3–4 cm riekelėmis. Bulves sumaišykite su gauda sūriu, supilkite užpilą, išmaišykite ir gautą masę sukrėskite į apkepo formą.

Pabarstykite gauda.

Bulvių ir sūrio užkepėlę dėkite į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite, kol apkepo paviršius taps rusvai gelsvos spalvos.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Aufläufe & Gratins” | “Kartoffel-Käse-Gratin”

Programos trukmė: apie 58 minutes

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 55–65 minutės

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

## Sūrio suflė

Gaminimo trukmė: 70 minučių  
4 porcijos

### Suflė pagaminti reikės

40 g sviesto  
40 g kvietinių miltų, 405 tipo  
375 ml pieno, 3,5 % riebumo  
100 g sūrio, pikantiško (griujerio) | tarkuoto  
3 kiaušinių, M dydžio  
Druskos  
Pipirų

### Formai patepti

1 valg. šaukšt. sviesto

### Priedai

Suflė formos, Ø 20 cm  
Universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Išlydykite sviestą. Suberkite miltus. Nuolat maišydami, pilkite pieną ir užvirinkite. Turite pagaminti tirštą bešamelio padažą.

Nuolat maišydami, sutirštinkite padažą. Įmaišykite sūrį.

Patepkite riebalais suflė formą. Atskirkite kiaušinių trynius, baltymus išplakite iki standžių putų.

Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Į lengvai atvėsintą bešamelio ir sūrio padažą įmaišykite kiaušinio trynį. Atsargiai įmaišykite baltymų masę. Pagardinkite druska ir pipirais.

Sukrėskite masę į suflė formą. Formelę statykite į universalų padėklą, įpilkite į padėklą apie 1 l (2 l) vandens ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Aufläufe & Gratin” | “Käsesoufflé”  
Programos trukmė: 41 minutė

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus” [ ]  
“Temperatur”: 160–170 °C  
“Booster”: “ein”  
“Vorheizen”: “ein”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 35–45 minutės  
Kepimo lygis: 2 [1] (1)

# Apkepai ir užkepėlės

## Lakštinių apkepas

Gaminimo laikas: 125 minutės

4 porcijos

### Lakštinių apkepei

8 lakštinių (neapvirtų)

#### Pomidorų ir maltos mėsos padažui

50 g šoninės, su riebalų juostelėmis, rūkytos | susmulkintos

2 svogūnų | susmulkintų

375 g maltos mėsos, pusę kiaulienos, pusę jautienos

800 g konservuotų pomidorų, be odelės

30 g pomidorų pastos

125 ml sultinio

1 arbat. šaukšt. čiobrelių | susmulkintų

1 arbat. šaukšt. raudonėlių, šviežių | susmulkintų

1 arbat. šaukšt. bazilikų, šviežių | susmulkintų

Druskos

Pipirų

#### Pievagrybių padažui

20 g sviesto

1 svogūno | susmulkinto

100 g pievagrybių, šviežių | supjaustytų riekelėmis

2 valg. šaukšt. kvietinių miltų, 405 tipo

250 g grietinėlės

250 ml pieno, 3,5 % riebumo

Druskos

Pipirų

Muskato riešuto

2 valg. šaukštų petražolių, šviežių | susmulkintų

#### Paviršiumi pabarstyti

200 g gauda sūrio, tarkuoto

#### Priedai

Apkepo forma, 32 cm x 22 cm

Grotelės

### Gaminimo eiga

Paruoškite pomidorų ir maltos mėsos padažą: įkaitinkite keptuvę. Pakepinkite šoninę, sudėkite maltą mėsą ir nuolat maišydami kepkite. Sudėkite svogūnus ir patroškinkite. Susmulkinkite pomidorus. Suberkite pomidorus, pomidorų sultis, sukrėskite pastą ir supilkite sultinį. Pagardinkite druska, pipirais ir žolelėmis. Apie 5 minutes pakaitinkite ant silpnos ugnies.

Ruošdami pievagrybių padažą, svieste patroškinkite svogūnus. Sudėkite pievagrybius ir trumpai pakepinkite. Suberkite miltus ir išmaišykite. Supilkite grietinėlę ir raudonąjį vyną. Pagardinkite druska, pipirais ir muskatu. Padažą apie 5 minutes pakaitinkite ant silpnos ugnies. Pabaigoje suberkite petražoles.

Ruošdami lakštinių apkepą, sudedamąsias dalis sluoksniais dėkite į apkepo formą:

- trečdalį pomidorų ir mėsos padažo
- 4 lakštinius
- trečdalį pomidorų ir maltos mėsos padažo
- pusę pievagrybių padažo
- 4 lakštinius
- trečdalį pomidorų ir maltos mėsos padažo
- pusę pievagrybių padažo

Lakštinių apkepą pabarstykite gauda, dėkite ant grotelių ir kepkite.

## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Aufläufe & Gratins” | “Lasagne”

Programos trukmė: 60 [60] (58) minutės

### **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 185–195 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 55–65 minutės

Kepimo lygis: 1

# Apkepimai ir užkepalės

## Musaka (“Moussaka”)

Gaminimo laikas: 100 minučių  
6 porcijos

### Sudedamosios dalys

1,25 kg baklažanų  
Druskos  
90 ml alyvuogių aliejaus

### Pomidorų ir maltos mėsos padažui:

3 valg. šaukšt. aliejaus  
750 g maltos mėsos, pusę kiaulienos, pusę jautienos  
1 svogūno | supjaustyto kubeliais  
480 g konservuotų pomidorų (svoris nuvarvintų) | šiek tiek pasmulkintų  
2 valg. šaukštų petražolių, šviežių | susmulkintų  
125 ml baltojo vyno

Druskos

Pipirų

3 valg. šaukšt. džiovėsių  
2 kiaušinių | tik baltymų

### Bešamelio padažui

40 g sviesto  
40 g kvietinių miltų, 405 tipo  
500 ml pieno, 3,5 %  
1 arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų  
Muskato riešuto  
50 g tarkuoto gauda sūrio  
2 kiaušinių | tik trynių

### Paviršiui pabarstyti

50 g tarkuoto gauda sūrio

### Priedai

Grotelės

2 kepimo padėklai

Popieriniai rankšluosčiai

Apkepo forma, 32 cm x 22 cm

### Gaminimo eiga

Baklažanus išilgai supjaustykite maždaug 1 cm storio juostelėmis, pabarstykite druska ir palikite maždaug 20 minučių.

Pomidorų ir maltos mėsos padažui aliejuje apkepinkite maltą mėsą. Suberkite svogūnus ir kepkite. Suberkite pomidorus, petražoles, supilkite vyną. Gausiai pasūdykite, įberkite pipirų. Apie 15 minučių troškinkite ant silpnos ugnies. Atvėsinkite padažą. Kad padažas sutirštėtų, įmaišykite džiovėsius ir kiaušinių baltymus.

Įkaitinkite orkaitę, kaip nurodyta nustatymuose. Baklažanus nusausinkite virtuviniu popieriumi, ir išdėstykite 2 kepimo padėkluose. Iš abiejų pusių plonai aptepkite alyvuogių aliejumi. Kepimo padėklus dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Praėjus pusei kepimo laiko, baklažanus apverskite ir kepkite, kol švelniai parusvės.

Bešamelio padažui išlydykite sviestą, po truputį įmaišykite miltus ir trumpai pakaitinkite. Supilkite pieną. Nuolat maišydami, apie 5 minutes tirštinkite padažą. Pagardinkite druska, pipirais ir muskatu. Nuimkite prikaistuvį nuo viryklės. Įmaišykite kiaušinio trynius ir sūrį.

Į apkepo formą sudėkite pusę baklažanų, o ant viršaus sukrėskite maltos mėsos padažą. Tada ant viršaus sudėkite



likusius baklažanus ir apipilkite bešamelio padažu. Pabarstykite patiekalą likusiu sūriu.

Dėkite į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite, kol gražiai pagels.

## **Nustatymas**

### **Baklažanų kepinimas**

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 20–25 minutės

Kepimo lygis: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

## **Nustatymas**

### **Automatinė programa**

“Aufläufe & Gratins” | “Moussaka”

Programos trukmė: 47 [47] (43) minutės

## **Rankinis nustatymas**

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40–50 minučių

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

# Apkepai ir užkepėlės

---

## Makaronų apkepas

Gaminimo laikas: 85 minutės

4 porcijos

### Makaronams reikės

150 g makaronų (“Penne”),  
kaip nurodyta ant pakuotės, kepimo laikas – 11 minučių.

1½ l vandens

3 arbat. šaukšt. druskos

### Apkepei reikės

1½ valg. šaukšt. sviesto

2 svogūnų | susmulkintų

1 paprikos | supjaustytos 1 cm dydžio kubeliais

2 morkų, mažų | riekelėmis

150 g riebios grietinėlės kremo

75 ml pieno, 3,5 % riebumo

Druskos

Pipirų

300 g mėsingų pomidorų | stambiai supjaustytų

100 g kumpio, virto | susmulkinto

150 g avių sūrio su žolelėmis | supjaustyto kubeliais

### Paviršiumi pabarstyti

100 g gauda sūrio, tarkuoto

### Priedai

Apkepo forma, 24 cm x 24 cm

Grotelės

### Gaminimo eiga

Makaronus išvirkite pasūdytame vandenyje (5 minutes).

Prikaistuvyje išlydykite sviestą ir svieste patroškinkite svogūnus. Suberkite paprikas, morkas ir kepinkite dar apie 5 minutes.

Riebios grietinėlės kremą sumaišykite su pienu ir supilkite ant daržovių. Gaušiai pasūdykite, įberkite pipirų.

Į apkepo formą suberkite makaronus, šoninę, pomidorus ir avių sūrį. Maišydami supilkite daržovių padažą.

Pabarstykite apkepą gauda.

Makaronų apkepą dėkite į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių. Kepkite, kol taps rusvai gelsvo atspalvio.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Aufläufe & Gratin” | “Nudelauf”

Programos trukmė: 40 [38] (40) minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35–45 minutės

Kepimo lygis: 2 [1] (1)

#### Patarimas

Apkepei galite naudoti ir 350 g anksčiau išvirtų makaronų.

## Šeferdo pyragas (“Shepherd's Pie”)

Gaminimo laikas: 100 minučių

8 porcijos

### Apkepai reikės

2 svogūnų | smulkiai supjaustyti  
2 g morkų | supjaustyti kubeliais  
2 salierų lapkočių | susmulkinti  
1 kg maltos mėsos, ėrienos  
½ arbat. šaukšt. čiobrelių, šviežių | susmulkinti  
½ arbat. šaukšt. čiobrelių, šviežių | susmulkinti  
1½ arbat. šaukšt. pomidorų pastos  
200 ml raudonojo vyno  
1 valg. šaukšt. kvietinių miltų, 405 tipo  
250 ml vištienos sultinio  
1 valg. šaukšt. vorčesterio padažo  
Druskos  
Pipirų  
1,5 g bulvių, miltingų | supjaustyti kubeliais  
25 g sviesto  
5 valg. šaukšt. pieno, 3,5 % riebumo

### Apkepinimui

2½ valg. šaukšt. sviesto

### Priedai

Apkepo kepimo forma, 2,5 l talpos

### Gaminimo eiga

Išlydykite keptuvėje sviestą. Svieste 2–3 minutes patroškinkite svogūnus. Sudėkite morkas, salierus ir patroškinkite dar apie 8–10 minučių. Sudėkite maltą mėsą ir maišydami kepkite. Nupilkite riebalus, suberkite čiobrelius, rozmariną, sukrėskite pomidorų pastą, supilkite raudonąjį vyną.

Nustatę vidutinį karštumą, troškinkite padažą, kol masė tiek sutirštės, kad liks tik ketvirtis, suberkite miltus ir patroškinkite dar apie 2–3 minutes.

Supilkite vištienos sultinį ir vorčesterio padažą ir troškinkite 45–50 minučių. Pagardinkite druska ir pipirais. Tuo tarpu iš bulvių, sviesto ir pieno paruoškite bulvių tyrę.

Į apkepo formą sudėkite maltos mėsos mišinį, ant viršaus sukrėskite bulvių tyrę. Dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite, kol pyragas taps rusvai gelsvas.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Aufläufe & Gratins” | “Shepherd's Pie”  
Programos trukmė: 50 minučių

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 180 °C  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 50 minučių  
Kepimo lygis: 2 [1] (1)

### Patarimas

Jeigu neturite ėrienos, galite naudoti maltą jautieną.

## Desertas

---

### **Viskas gerai, kas gerai baigiasi**

Pavykusiam desertui visada liks vietos skrandyje. Nes niekas negali atsispirti desertui, net sočiai pavalgęs. Šeiminiškai patiekus ledų, apkepo, vaisių salotų ar kitų gardumynų, svečiai nuo stalo pakils laimingi – ir visa tai be jokių didesnių pastangų, nes net ir nesudėtingi desertai saldžiai pamalonina gomurį.

## Austriškas obuolių pyragas (štrudelis)

Gaminimo trukmė: 70 minučių

2 štrudeliams

### Sudedamosios dalys

100 g maltų džiovėsių

4 lakštų bėmielės sluoksniuotos tešlos (pakuotė)

100 g sviesto | lydyto

1,5 kg obuolių | plonais griežinėliais

150 g cukraus

50 g razinų

Cinamono

### Apskrudinimui

50 g sviesto

### Priedai

2 virtuviniai rankšluosčiai

Kepimo arba universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Išlydykite keptuvėje sviestą ir lengvai paskrudinkite džiovėsius.

Po 2 tešlos lakštus dėkite ant virtuvinio rankšluosčio, kad kraštai šiek tiek persidengtų.

Štrudelio lakštus aptepkite su puse sviesto ir pabarstykite džiovėisiais.

Obuolius sumaišykite su cukrumi, razinomis ir cinamonu. Obuolių mišinį sudėkite ant džiovėsių.

Ijunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Pyragą suvyniokite ar aptepkite likusiu sviestu. Dėkite į kepimo arba universalų padėklą ir kepkite maisto ruošimo skyriuje, kol gražiai pagels.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Dessert” | “Apfelstrudel Wiener Art”

Programos trukmė: 45 minutės

#### Rankinis nustatymas

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”

“Temperatur”: 170 °C

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 40–50 minučių

Kepimo lygis: 2 [1] (2)

# Desertas

---

## Orinukai

Gaminimo laikas: 130 minučių  
6 porcijos

### Sudedamosios dalys

5 kiaušinių, M dydžio | tik baltymų  
275 g cukraus  
1 arbat. šaukšt. vanilės esencijos  
1 arbat. šaukšt. acto, baltojo  
600 g grietinėlės  
1 valg. šaukšt. cukraus pudros  
500 g mėlynių  
500 g braškių  
500 g aviečių

### Priedai

1 arba 2 kepimo arba 1 universalusis padėklas  
Kepimo popierius

### Gaminimo eiga

Iki standumo išplakite kiaušinių baltymus ir nuolat maišydami ištirpdykite cukrų. Atsargiai įmaišykite vanilės ekstraktą ir actą.

Vienam dideliam orinukui ištieskite padėklą kepimo popieriumi, o jei norite iškepti keletą mažesnių, kepimo popieriumi ištieskite 2 kepimo padėklus.

90 cm orkaitė:

į universalųjį padėklą įtieskite kepimo popierių.

Kiaušinių baltymų masę sukrėskite į kepimo arba į universalų padėklą ir suformuokite vieną 3–4 cm aukščio apskritimą arba keletą mažų 8 cm apskritimų.

Automatinė programa:

įdėkite į maisto ruošimo skyrių ir iškepkite.

Rankinis nustatymas:

dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite pagal 1 ir 2 kepimo etapus

Palikite, kad atvėstų.

Grietinėlą ir cukraus pudrą išplakite iki standžios masės ir tolygiai išdėstykite ant orinukų. Papuoškite vaisiais.

## Nustatymas

### Automatinė programa

“Dessert” | “Baiser” | “ein großes” /  
“mehrere kleine”

Programos trukmė “ein großes”:

100 minučių

Programos trukmė “mehrere kleine”:

65 minutės

### Rankinis nustatymas

#### vienas didelis

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 110 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 80 minučių

Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas

“Temperatur”: 30 °C

“Garzeit”: 20 minučių

#### Keletas mažų

1 kepimo etapas

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 110 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 45 minutės

Kepimo lygis: 1 + 3 [1 + 3] (1)

2 kepimo etapas

“Temperatur”: 30 °C

“Garzeit”: 20 minučių

# Desertas

## Citrininis orinukų pyragas

Gaminimo laikas: 80 minučių  
10 porcijų

### Tešlai paruošti reikės:

275 g kvietinių miltų, 405 tipo  
150 g sviesto  
25 g cukraus  
2 kiaušinių, M dydžio | tik trynių  
2–3 valg. šaukšt. vandens | šalto

### Įdarui reikės:

4 citrinų | sveikų | tik sulčių ir nutarkuotos žievelės  
75 g kukurūzų krakmolo  
500 ml vandens  
5 kiaušinių, M dydžio  
175 g cukraus

### Glajui reikės:

275 g cukraus

### Priedai

Tartaletės kepimo forma, Ø 25 cm  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Sumaišykite miltus, sviestą, cukrų, įmaišykite kiaušinio trynį, įpilkite vandens, užminkykite vientisą tešlą ir 30 minučių pastatykite šaltai.

Pagaminkite įdarą – sumaišykite citrinų žievelės, sultis ir kukurūzų krakmolą. Prikaištykite užvirinkite vandenį, įmaišykite citrinų ir kukurūzų krakmolo mišinį ir nuolat maišydami troškinkite, kol padažas sutirštės.

Atskirkite kiaušinių trynius. Kiaušinio baltymus, kuriuos naudosite glajui, kol kas atidėkite. Įmaišykite cukrų ir kiaušinio trynį, užvirinkite, tada nuimkite nuo viryklės ir atvėsinkite.

Supilkite tešlą į tartaletės formą, įmaišykite citrinų kremą ir išlyginkite.

Įdėkite grotelės į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę.

Ruošdami glajų, iki standžių putų išplakite kiaušinių baltymus su cukrumi. Tada tolygiai išdėstykite ant citrininio kremo.

Automatinė programa:  
dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite, kol įgaus rusvai gelsvą atspalvį.

Rankiniu būdu:

įdėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite pagal 1 ir 2 kepimo etapą, kol įgaus rusvai gelsvą atspalvį.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

“Dessert” | “Lemon Meringue Pie”  
Programos trukmė: 60 minučių

#### Rankinis nustatymas

1 kepimo etapas  
“Betriebsarten”: “Intensivbacken”  
“Temperatur”: 185 [185] (180) °C  
“Vorheizen”: “ein”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 40 minučių  
Kepimo lygis: 1

2 kepimo etapas  
“Temperatur”: 170 °C  
“Garzeit”: 20 minučių



## Šokoladiniai pyragaičiai

Gaminimo trukmė: 70 minučių  
8 porcijos

### Tešlai paruošti reikės:

70 g šokolado, juodojo  
70 g sviesto  
70 g cukraus  
4 kiaušinių, M dydžio  
70 g migdolų | susmulkintų  
20 g džiovintų  
500 ml vanilinio padažo  
200 g grietinėlės

### Pabarstymui

40 g cukraus pudros

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

8 formelės (Ø 6 cm)  
Universalusis padėklas  
Sietelis, tankus

### Gaminimo eiga

Puode ištirpinkite šokoladą ir atvėsinkite.

Iki kreminės konsistencijos išplakite sviestą, cukrų ir kiaušinių trynius. Įmaišykite šokoladą, migdolus ir džiovintus.

Ijunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Iki standumo išplakite baltymus ir įmaišykite su šokolado masę.

Patepkite riebalais formeles. Sukrėskite masę.

Išdėstykite formeles ant universalaus padėklo ir dėkite į maisto ruošimo skyrių. Iškepkite pyragaičius.

Išplakite grietinėlę ir įmaišykite į vanilinį padažą. Lygiomis dalimis išdėliokite desertinėse lėkštėse.

Pyragaičius peiliu nuimkite nuo formelės kraštų. Pyragaičius patiekite desertinėse lėkštėse. Patiekite šiltus, apibarsčius cukraus pudra.

### Nustatymas

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35–45 minutės

Kepimo lygis: 1



**Miele**



Vokietija - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

