

Panevėžio Alfonso Lipniūno progimnazija

4b klasės mokiniai

Mokytoja Danguolė Kviliūnienė

Lietuvos gimtadienio pyragas



2021-02-12

INGREDIENTAI:

4 kiaušiniai, viena stiklinė cukraus, viena stiklinė miltų, 5 obuoliai, 1 šaukštelis cinamono, 1 bananas, 2 kiviai, granatų sėklos.



Gustas Sirevičius

INGREDIENTAI:

180 g sausainių „Gaidelis“, 100 g sviesto (ištirpinti), 500 g Maskarponės sūrio, 200 g jogurto, 120 g cukrus, 1 arbatinis šaukštelis želatinos, 2 valgomieji šaukštai cukraus.

PAPUOŠIMAS: 2 bananai, 2 kiviai, 2 braškės, 1 pakelis želė.



Ema Gražytė



Aidė Markauskaitė



Titas Jareckas

INGREDIENTAI:

25 cm skersmens 3 biskvito paplotėliai, 100 g braškių, 2 bananai, 2 pakeliai braškių ir kivių skonio želės, grietinėlės, vaisių.



Simas Laurinavičius

INGREDIENTAI: obuoliai



Emilė Svetenko

INGREDIENTAI: 5 obuoliai, 250 g cukraus, 200 g lydyto sviesto, 2 kiaušiniai, 300 g miltų, 1 šaukštelis kepimo miltelių.



Meda Morkūnaitė

INGREDIENTAI: 5 kiaušiniai, 2 šaukšteliai kepimo miltelių, 5 obuoliai, 2 stiklinės kvietinių miltų, 1 stiklinė alyvuogių aliejaus arba lydyto sviesto, 2 arbatiniai šaukšteliai cinamono, 2 g vanilinio cukraus.



Titas Marozas

INGREDIENTAI: 4 Napoleono torto lakštai, 2 pomidorai, 1 pakelis krabų lazdelių, 1 cukinija, 100 g kreminio varškės sūrelio, saujelės sultenių, krapų ir svogūno laiškų, 4 šaukštai majonezo, 3 virti kiaušiniai

Dedame pirmąjį lakštą ir pasiruošiame pertepimą. Smulkiai supjau stome pomidorus ir krabų lazdeles, sumaišome su kreminiu varškės sūreliu, beriame druskos ir pipirų. Apteptame lakštą, dedame antrąjį ir lengvai paspaudžiame. Ruošiame antrąjį pertepimą. Sutarkuojame cukiniją, ją gerai nuspaudžiame.

Smulkiname sultenes, krapus ir svogūnų laiškus. Druska ir pipirai pagal skonį. Viską permaišome su majonezu ir tepame ant lakšto. Dedame trečiąjį, vėl paspaudžiame ir darome paskutinį pertepimą. Virtus kiaušinius ir sūrį sutarkuojame, dedame majonezo, druskos ir pipirų. Masę tepame ant lakšto ir uždedame paskutinį lakštą, paspaudžiame. Viršų plonai padengiame majonezu arba varškės sūreliu, puošiame kukurūzais, agurkais ir pomidorais.



Benita Sandaitė

INGREDIENTAI: 240 g kambario temperatūros sviesto, 150 g cukraus pudros, 2 kiaušinių, 450 g miltų, žiupsnelio druskos. Kremui reikės: 250 g varškės, 180 g kambario temperatūros sviesto, 50 g kondensuoto pieno, 50 g cukraus pudros.

Sviestą sumaišyti su cukraus pudra. Atskirame inde lengvai išmaišyti kiaušinius ir įmaišyti į sviesto ir cukraus pudros masę. Suberti miltus, druską ir išmaišyti iki vientisos masės. Tešlą dėti į sviestu pateptą formą. Šaukštu išlyginti šiek tiek pakeliant kraštus. Paruoštą tešlą dėti į šaldiklį ir palaikyti, kol įkais orkaitė. Išėmus iš šaldiklio tešlos viršų uždengti kepimo popieriumi ir ant viršaus priberti žirnių ar pupų. Kepti 180 laipsnių temperatūroje apie 40-50 min. Kremui skirtus visus produktus blenderiu sutrinti iki vientisos purios masės. Iškeptą pyragą atvėsinti. Sukrėsti ant jo kremą ir išlyginti. Viršų papuošti mėgstamais vaisiais ar uogomis.



Agnius Meškauskas ir Ingrida Meškauskienė

INGREDIENTAI:

100 g tirpinto sviesto, 200 g sausainių (susmulkinti).
Įdarui: 250 g maskarponės sūrio, 600 ml grietinėlės, 180 g balto šokolado, 90 g cukraus pudros, 2 šaukštai vandens, 17 g želatinos, 3 spalvų želės pakelių.



Lina Vilimavičienė ir Danguolė Kviliūnienė



Matas Pečiulis



Paulius Balčiūnas