Klasikinis Baskų sūrio pyragas

Atverti receptą svetainėje

Kiekis: 1 pyragas (18 cm forma)

Ingredientai

- 600 g kreminio sūrio
- 150 g cukraus
- 4 kiaušiniai
- 250 ml 35 % riebumo grietinėlės
- 15 g kvietinių miltų

Gaminimo eiga

1. Masės paruošimas: Dubenyje iki vientisumo sumaišykite kreminį sūrį su cukrumi ir grietinėle. Po vieną įmaišykite kiaušinius, po kiekvieno lengvai perplakdami. Galiausiai įbarstykite miltus ir viską dar kartą išmaišykite, kad neliktų gumulėlių.

2. Formos paruošimas: Kepimo formą išklojokite kepimo popieriumi taip, kad jo kraštai išsikištų apie 7 cm į viršų – kepdama masė stipriai kyla, o vėliau vėsdama sukrenta.

3. Kepimas: Įkaitinkite orkaitę iki 220 °C (viršus-apačia). Kepkite aukščiausioje orkaitės lentynoje apie 30 minučių. Viršus turi gražiai patamsėti, o pyrago vidurys ištraukus vis dar turi lengvai liuliuoti – nebijokite, jis sutvirtės vėsdamas!

4. Vėsinimas: Palikite pyragą atvėsti kambario temperatūroje kelias valandas, o tada perkelkite į šaldytuvą per naktį. Taip jo tekstūra taps tiesiog tobula .

Pastabos

Pasirinkite ingredientų kiekius pagal turimą kepimo formą (18 cm arba 23 cm):

Kreminis sūris (Philadelphia tipo): 600 g (18 cm formai) | 1000 g (23 cm formai)

Cukrus: 150 g | 250 g

Kiaušiniai: 4 vnt. | 5 vnt.

Riebi grietinėlė (35%): 250 ml | 400 ml

Kvietiniai miltai: 15 g | 25 g

---

lina gamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!

Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt