

# BALTYMINĖ TEŠLA:

*Gamybos būdai*

*Žaliavos*

*Receptai*



*Parengė:*

*Mokytoja metodininkė*

*Žydra Lomako*

Rokiškio profesinio mokymo centras

2024

Burnoje tirpstantys morengai yra skanutėlis desertas ar puiki tortų puošmena, kuriai tereikia dviejų ingredientų - kiaušinių baltymų ir cukraus. Tačiau viskas ne taip paprasta, kaip atrodo iš pirmo žvilgsnio... Morengai dažnai džiūva netolygiai, sukrenta ar paruduoja. Ką daryti, kad morengai visuomet pavyktų tobuli - skanūs, gražūs ir baltučiai?

## Morengo istorija

**Morengas** ([meringue](#)) – tai stipriai išplaktų kiaušinių baltymų ir cukraus mišinys. „Šokolado meistrai“ meistrai gamina klasikinius morengus, taip pat naudoja tortuose ir desertuose. Kai kurie istorikai teigia, kad morengą 1720 m. Šveicarijos miestelyje Meiringene pagamino italas konditeris Gasparini. Kiti istorikai teigia, kad žodis „morengas“ kilęs iš lenkų kalbos marzynka (tokio žodžio lenkų kalboje nepavyko rasti) ir kad jį pagamino Lietuvos Didžiojo Kunigaikščio ir Lenkijos karaliaus Stanislovo Boguslavo Leščinskio I-ojo, vėliau tapusio Lotaringijos hercogu, virėjas. Karalius perdavė receptą savo dukrai Marijai, kuri supažindino su morengu Prancūzus. Teigiama, kad Marija Antuanetė labai mėgo morengus ir darė juos savo rankomis. Dalis istorikų patvirtina, kad Marija Antuanetė mėgo morengus, tačiau jie teigia, kad morengas buvo sukurtas Anglijoje. Iš tikrųjų pirmą kartą žodžiu morengas (meringue) pavadintas saldumynas aptinkamas prancūzų virėjo Fransua Masjalio (François Massialot) receptų knygoje 1692 m. O pats seniausias užrašytas morengo receptas aptiktas 1604 m. Elinor Fettiplace receptų knygoje.

Morengas su pistacijomis ir uogomis

Istorikai nesiginčia tik dėl vieno dalyko: iš pradžių morengas buvo kepamas krosnyje ir formuojamas šaukštu. Ir tik XIX a. garsusis prancūzų virėjas Antuanas Karemas (Antoine Carême), norėdamas išgauti delikatesnę šio saldumyno formą, pirmasis pradėjo naudoti konditerinį maišelį.

## Kaip suformuojamas morengas

Kaip vis dėlto kiaušinių baltymai virsta į debesėlį panašiais saldumynais? Paprastai tariant, plakant kiaušinio baltymą atsiskyręs proteinas apie susidariusius oro burbuliukus suformuoja naują purią struktūrą. Cukrus ištraukia vandenį iš kiaušinio baltymo, t.y. stabilizuoja ir padeda išlaikyti formą. Kaitinant oro burbuliukai išsiplečia ir dar labiau padidina gaminio tūrį. Pridėjus šiek tiek rūgšties, sulėtėja stingimas ir dar labiau padidėja oro tūris – tokiu būdu gaminio tūris gali būti iki aštuonių kartų didesnis už pradinį!

# Kaip iškepti tobulus morengus



## **Morengai - oriniai pyragaičiai iš Prancūzijos, Italijos ir Šveicarijos**

Daugumai mūsų geriausiai pažįstamas **prancūziškas morengas**, gaminamas iki standumo plakant kiaušinių baltymus ir smulkų cukrų. Vėliau morengai suformuojami ir džiovinami šiltoje (maždaug iki 100°C įkaitintoje) orkaitėje. Šie morengai dažniau sukrenta, juos sunkiau tinkamai išplakti, tačiau jie pasižymi purumu, lengvumu.

Konditeriai, morengus ne tik džiovinantys, bet ir jų masę naudojantys įvairiuose desertuose, tortuose ir pyraguose, dažnai gamina ir itališkus bei šveicariškus morengus.

**Itališki morengai** gaminami karštą cukraus sirupą įmaišant į šiek tiek išplaktus kiaušinių baltymus, o vėliau viską išplakant iki standumo. Šio morengo nebūtina papildomai termiškai apdoroti, tad jis dažnai naudojamas tortų pertepimams, putėsių desertams.

Gaminant **šveicarišką morengą** baltymai ir cukrus, visų pirma, šildomi virš karšto vandens garų, o tik tuomet išplakami iki standumo. Šis morengas pasižymi tvirtumu, jis rečiau sukrenta, tačiau jis ne toks „orinis“, tąsesnis. Šveicarišku morengų dažnai apdengiamas pyragų viršus arba iškepamas morenginis sluoksnis tortui.



*Balti ir rausvi prancūziški morengai. Nuotraukos šaltinis Shutterstock*

### **1. Morengų ingredientai.**

**Kiaušinių baltymai.** Žinoma, pagrindinis visų morengų ingredientas yra kiaušinių baltymai. Svarbu, kad kiaušiniai būtų kuo šviežesni. Šviežių kiaušinių baltymo struktūra yra „tvirtesnė“. Jie, palyginus su truputį senesnių kiaušinių baltymais, išsiplaka lėčiau, tenka įdėti daugiau pastangų ir laiko, bet rezultatas geresnis - šviežių kiaušinių baltymų morengas stabilesnis, tvirtesnis, geriau laikantis formą, rečiau sukrentantis, skylantis ir pan. džiovinimo metu.

**Cukrus.** Morengams reikia „paprasto“, balto, smulkaus cukraus. Jeigu norite, kad cukrus į kiaušinių masę įsiplaktų tolygiau, galite naudoti cukraus pudrą, tačiau peržvelkite jos sudėtį. Daugelyje pirkinių cukraus pudrų yra priedų - krakmolo, kviečių skaidulų ir pan., galinčių pakeisti morengų struktūrą. Dėl šių priedų morengai bus kietesni, sausesni, trapesni.

Morengams galite naudoti ir rudąjį cukrų, tačiau tuomet pavyks ne balti, o kiek gelstelėję, tačiau maloniai kvepiantys, karamelinį poskonį turintys morengai. Rudasis cukrus yra kiek stambesnis, lėčiau tirpsta, todėl plakti reikės ilgiau.

**Vyno akmuo (angl. *cream of tartar*) ir kiti stabilizatoriai.** Tai natūrali druska, susidaranti vyno gamybos metu. Vyno akmuo nepasižymi jokių skoniu, tačiau jis naudojamas siekiant stabilizuoti bei padidinti plakamų kiaušinių baltymų, grietinėlės apimtį, taip pat norint išvengti sirupų, glajų susicukravimo.

Vyno akmuo morengams tikrai nebūtinai, tačiau su trupučiu vyno akmens morengai bus dailesnės formos, mažiau tikėtina, kad sukris. Jeigu naudosite vyno akmenį, tai prisiminkite, kad jo reikia labai mažai - kelių kiaušinių baltymams pakanka vos žiupsnelio.

Vyno akmens galite įsigyti specializuotose konditerijos prekių parduotuvėse arba dideliuose prekybos centruose.

Žiupsnelį vyno akmens reikėtų įberti tuomet, kai jau būsite įplakę visą cukrų.

Kaip morengą stabilizuojančią medžiagą galite naudoti ne tik vyno akmenį, bet ir žiupsnelį citrinos rūgštelės. Tiks ir mažas šlakelis citrinų sulčių ar acto. Pavyzdžiui, kai kurie šefai nusižengia taisyklei morengą plakti tik švariame, sausame dubenyje ir jį prieš plakimą perlieja citrinos sultimis ar apveda perpus perpjauta citrina. Citrinų sultis ir actą reikėtų naudoti atsargiai, 4-5 kiaušinių baltymams pakaks pusės arbatinio šaukštelio. Didesnis citrinų ar acto kiekis gali pakeisti morengų struktūrą, jų centras visiškai neišdžius, bus lipnus, tāsus. Jeigu jums patinka būtent tokie morengai, tai 4-5 kiaušinių baltymams naudokite šaukštelį ar net pusantro citrinų sulčių arba acto.



*Maistiniai dažais nuspalvinti ir džiovinimui paruošti morengai. Nuotraukos šaltinis Shutterstock*

**Dažikliai ir kiti priedai.** Puikiausi morengai pavyks tik iš kiaušinių ir cukraus, tačiau, jeigu norite įdomesnio rezultato, galite pridėti priedų. Juos reikėtų įmaišyti pačioje gamavimo pabaigoje, jau išplakus baltymus su cukrumi iki standumo. Priedų jokia būdu negalima įplakti, nes išplakti baltymai gali sukristi, priedus atsargiai, lėtai, dalimis įmaišykite šaukštu ar platesne mentele. Priedų verčiau nenaudoti daug, tik paskaninimui. Didelis priedų kiekis gali lemti negražią morengų formą, įtrūkimus ir pan. Morengus galite paskaninti įmaišę truputį kakavos, cinamono, skrudintų, smulkintų riešutų, kokosų drožlių, pirštais sutrintų, liofilizuotų (džiovintų

šaltyje) uogų, vaisių.

Morengams malonų aromatai suteiks ir subtilų skonį paryškins keli įvairių ekstraktų lašeliai - vanilės, rožių, apelsinų, riešutų ir kt.

Morengus galite nudažyti maistiniais dažais. Rekomenduojame rinktis gelio konsistencijos dažus, suteikiančius intensyvesnę spalvą.

## 2. Plakimas

Plakimo įrankiai, indai. Bene svarbiausia sėkmingo kiaušinių baltymų išplakimo dalis yra tinkamas plakimo įrankių, indų paruošimas. Jie visi turi būti visiškai švarūs, be jokių riebalų. Rekomenduojame kiaušinių baltymų plakimui naudoti tik kruopščiai išplautus stiklinius ar metalinius indus. Plastmasiniai indai netinka, nes plastmasė ne tokia tanki, kaip stiklas ar metalas, joje yra smulkučių porų, kuriose „įstringa“ riebalai, tad plastikinių indų tikrai nepavyks išplauti taip švariai.

Visi įrankiai ir indai taip pat turi būti visiškai sausi.

Baltymų paruošimas. Baltymus nuo trynių reikia atskirti labai atsargiai.

Jeigu trynys sutrūks ir bent truputis jo pateks į baltymų masę, morengas tinkamai nebeišsiplaks. Baltymus nuo trynių lengviau atskirti, kuomet kiaušiniai yra šalti, ką tik išimti iš šaldytuvo.

Atskyrę baltymus nuo trynių, leiskite šaltiems baltymams sušilti iki kambario temperatūros, palaukite maždaug 30 min. Kambario temperatūros baltymai išsiplaks greičiau ir tolygiau.



*Kiaušinių baltymus reikia išplakti iki standumo. Nuotraukos šaltinis Shutterstock*

Cukraus įmaišymas plakimo metu. Baltymams sušilus iki kambario temperatūros, juos paplakite iki kol lengvai suputos. Tuomet dalimis,

kaskart gerai perplakant berkite cukrų.

Gerai išplaktų kiaušinių baltymų tūris turėtų patrigubėti, o morengas turi būti standus, blizgus, lengvai formuojamas. Jeigu keliant plaktuvo antgalius nutįsta tvirtos viršūnėlės - baltymai išplakti pakankamai. Taip pat svarbu patikrinti, ar gerai ištirpo cukrus - truputį morengo masės patrinkite tarp pirštų, jeigu morengas tolygus, švelnus, nejaučiate smulkučių cukraus kristalų, daugiau plakti nebereikia.

### 3. Formavimas

Šaukšteliu. Išplaktus morengus galima formuoti tiesiog šaukšteliu.

Švariu, sausu šaukšteliu paimkite truputį masės ir dėkite ant kepimo popieriumi išklotos skardos, kauburėlius palyginkite ar paplokštinkite tuo pačiu šaukšteliu.

Konditeriniu švirkštu ar maišeliu. Plaktus baltymus taip pat galite sudėti į didelį konditerinį švirkštą ar maišelį ir išspausti morengus per antgalį. Morengams su grioveliais reikės žvaigždutės formos, o kūgeliams - apvalaus antgalio.



*Morengai spaudžiami iš konditerinio maišelio per žvaigždutės formos antgalį. Nuotraukos šaltinis Shutterstock*

Kelių spalvų morengų formavimas. Jeigu norite, kad morengai būtų kelių spalvų, panaudokite konditerinį maišelį ir maistinius, gelio konsistencijos dažus. Maišelį su antgaliu įdėkite į stiklinę (taip, kad antgalis būtų ant jos dugno), maišelio vidinėje pusėje mediniu iešmeliu ar plonu teptuku perbraukite spalvotas linijas, o tuomet sudėkite plaktus baltymus.

Spaudžiant baltymus per maišelį, jie dailiai nusidažys įvairiomis

spalvomis.

Vaivorykštinių morengų dažymo techniką galite pamatyti **šiam vaizdo siužete**.

**Morengo formavimas desertui „Pavlova“.** Išplaktus morengus galima panaudoti puikaus deserto „Pavlova“ (jo receptą rasite straipsnio apačioje) gamybai. Ant kepimo popieriumi išklotos skardos nupieškite apskritimą (pavyzdžiui, apsibrėžkite lėkštę) ir į jo kontūrus sudėkite plaktus baltymus. Plaktų baltymų kalnelio centre suformuokite lyg dubenėlį, kurį vėliau užpildysite plakta grietinėle, kremu ir uogomis. Taip pat galite formuoti ir nedideles, desertinės lėkštelės dydžio „Pavlovas“.

#### **4. Džiovinimas**

Orkaitės temperatūra. Suformuotus nedidelius morengus reikėtų džiovinti iki 100°C įkaitintoje orkaitėje.

Didesnius morengus, pavyzdžiui, pagrindą desertui „Pavlova“ rekomenduojame 20-30 min. apdžiovinti aukštesnėje, 120°C temperatūroje, o tuomet temperatūrą sumažinti iki 100°C ir džiovinti iki kol išdžius.

Idealu, jeigu galite įsigyti orkaitės termometrą - anaiptol ne visuomet tikroji orkaitės temperatūra atitinka nustatytą. Jeigu pastebite, kad morengai ima rusvėti, sumažinkite orkaitės temperatūrą, ji perdėm aukšta!



*Morengai džiovinami orkaitėje, neaukštoje temperatūroje. Nuotraukos šaltinis Shutterstock*

Džiovinimo laikas. Morengų džiovinimo laikas priklauso nuo jų dydžio.

Maži, vieno ar dviejų arbatinių šaukštelių dydžio morengai išdžiūna gan

greitai per 1-2 valandas.

Didesnius morengus, morenginius pagrindus desertui „Pavlova“ teks džiovinti gerokai ilgiau 3-4 valandas.

Morengams išdžiuvus, orkaitę išjunkite, jos dureles praverkite ir leiskite jiems lėtai baigti džiūti vėstančioje orkaitėje dar 1-2 valandas.

Oro sąlygos. Morengų džiovinimo nesėkmę gali lemti ir netinkamos oro sąlygos. Jeigu diena labai lietinga arba drėgna, ore tvyro drėgmė, morengus gali tekti džiovinti ilgėliau.

## **5. Patiekimas ir laikymas.**

Morengų panaudojimas. Išdžiovintus morengus galite skanauti jiems atvėsus, tuomet jie lengvai atkibs nuo kepimo popieriaus.

Morengus taip pat galite suklijuoti tarpusavyje tirpintu šokoladu ar mėgstamu, standesniu sviestiniu ar šokoladiniu kremu.

Morengus galite sutrupinti ir naudoti įvairiems desertams, jais galima papuošti tortus



*Tradiciinis morengo desertas „Pavlova“. Nuotraukos šaltinis Shutterstock*

Morengų laikymas kambario temperatūroje. Atvėsusius morengus būtinai laikykite sandariame maišelyje arba dėžutėje, ore pabuvę morengai gali sudrėkti ir tapti tāsūs, ne tokie skanūs. Morengus laikykite vėsioje, tamsioje virtuvės vietoje maždaug 2 savaites.

Morengų šaldymas. Morengus taip pat galite užšaldyti šaldymo kameroje. Juos sudėkite į dėžutę, tarp kiekvieno morengų sluoksnio įdėdami kepimo popieriaus gabaliuką ir pirmiausiai įdėkite į šaldytuvą, po valandėlės morengus perkeltkite į šaldymo kamerą. Joje morengus galite laikyti apie mėnesį.

Morengus atšildykite taip pat, kaip ir šaldėte, t.y., visų pirma, įdėkite į šaldytuvą, palaukite porą valandų ir tik tuomet visiškai atšildykite kambario temperatūroje. Toks lėtas šaldymas ir atšildymas padės išsaugoti morengų struktūrą, jie išliks oriniai, tirps burnoje.

### **Klasikiniai morengai iš kiaušinių baltymų ir cukraus**

Gaminant morengus reikėtų pradėti nuo jų pagrindo - paprastų, baltutėlių morengų iš kiaušinių baltymų ir cukraus. Šį pagrindą galite gardinti įvairiais priedais, dažyti maistiniais dažais.



*Klasikiniai balti morengai be priedų. Nuotraukos šaltinis Shutterstock*

#### **30-40 nedidelių morengų Jums reikės:**

4 didelių (arba 5 mažų) kiaušinių baltymų;  
~ 250-300 g cukraus (pagal Jūsų saldumo poreikį);  
žiupsnelio vyno akmens arba citrinų rūgšties.

#### **Gaminimas:**

Šaltų kiaušinių trynius atskirkite nuo baltymų. Baltymus palikite kambario temperatūroje 30 min.

Baltymus labai švariame, sausame stikliniame arba metaliniame inde, labai švariu, sausu plaktuvu išplakite iki kol lengvai suputos.

Palaipsniui, kaskart gerai perplakant, dalimis berkite cukrų ir plakite iki standumo. Plakti reikėtų apie 10 min. Plakimo pabaigoje įberkite vyno akmenį arba citrinų rūgštelę ir labai gerai perplakite.

Baltymai turi būti išplakti iki standumo, blizgumo.

Baltymus sudėkite į konditerinį švirškštą, maišelį ir ant kepimo popierumi išklotos skardos išspauskite morengus. Juos galite formuoti ir tiesiog šaukšteliu.

Morengus džiovinkite iki 100°C įkaitintoje orkaitėje 1-2 valandas.

Morengams išdžiūvus, orkaitę išjunkite, dureles praverkite ir leiskite jiems lėtai atvėsti, baigti džiūti dar apie 1 valandą.

### **Šokoladiniai morengai su šokoladiniu glajumi**

Jeigu nusibodo paprasti balti morengai, galite juos pagardinti kakava ir išdžiovinti rusvų šokoladinių morengų. Jeigu norite, išdžiovintus morengus galite aplieti tirpintu šokoladu (tik palaukite, kol jis šiek tiek atvės) ar patepti šokoladine glazūra ir suklijuoti du morengus.



*Šokoladiniai morengai, pertepti šokoladiniu glajumi. Nuotraukos šaltinis Shutterstock*

#### **30 didesnių morengų Jums reikės:**

4 didelių (arba 5 mažų) kiaušinių baltymų;  
~ 250-300 g cukraus (pagal Jūsų saldumo poreikį);  
žiupsnelio vyno akmens arba citrinų rūgšties;  
50 g karčios, netirpios kakavos.

#### **Šokoladiniam glajui Jums reikės:**

200 g juodojo šokolado;  
200 ml riebios grietinėlės;  
2 šaukštų cukraus pudros.

**Morengų gaminimas:**

Šaltų kiaušinių trynius atskirkite nuo baltymų. Baltymus palikite kambario temperatūroje 30 min.

Baltymus labai švariame, sausame stikliniame arba metaliniame inde, labai švariu, sausu plaktuvu išplakite iki kol lengvai suputos.

Palaipsniui, kaskart gerai perplakant, dalimis berkite cukrų ir plakite iki standumo. Plakti reikėtų apie 10 min. Plakimo pabaigoje įberkite vyno akmenį arba citrinų rūgštelę ir labai gerai perplakite.

Dalimis, kaskart atsargiai permaišant šaukštu ar mentele įsijokite kakavą.

Baltymai turi būti išplakti iki standumo, blizgumo.

Baltymus sudėkite į konditerinį švirškštą, maišelį ir ant kepimo popieriumi išklotos skardos išspauskite morengus. Juos galite formuoti ir tiesiog šaukšteliu.

Morengus džiovinkite iki 100°C įkaitintoje orkaitėje 1-2 valandas.

Morengams išdžiūvus, orkaitę išjunkite, dureles praverkite ir leiskite jiems lėtai atvėsti, baigti džiūti dar apie 1 valandą.

**Galaus gaminimas:**

Ant puodo su verdančiu vandeniu pastatykite indą su gabaliukais sulaužytu šokoladu ir grietinėle. Maišant ištirpinkite, suberkite cukraus pudrą ir gerai permaišykite.

**Morengų sulipdymas:**

Atvėsusius morengus pertepkite truputį atvėsusiu, sutvirtėjusiu glajumi ir suklijuokite.

**Morengai su riešutais**

Burnoje tirpstantis morengas ir traškūs riešutėliai - nuostabus skonių derinys. Jeigu norite dar intensyvesnio riešutų skonio, truputį riešutų galite įmaišyti ir į morengų masę. Morengų masę taip pat galite pagardinti keliais lašeliais riešutinio ekstrakto.



*Morengai su lazdynų riešutais. Nuotraukos šaltinis Shutterstock*

**20-25 didesniems morengams Jums reikės:**

4 didelių (arba 5 mažų) kiaušinių baltymų;  
~ 250-300 g cukraus (pagal Jūsų saldumo poreikį);  
žiupsnelio vyno akmens arba citrinų rūgšties;  
saujalės smulkiai sukapotų lazdynų riešutų.

**Gaminimas:**

Šaltų kiaušinių trynius atskirkite nuo baltymų. Baltymus palikite kambario temperatūroje 30 min.

Baltymus labai švariame, sausame stikliniame arba metaliniame inde, labai švariu, sausu plaktuvu išplakite iki kol lengvai suputos.

Palaipsniui, kaskart gerai perplakant, dalimis berkite cukrų ir plakite iki standumo. Plakti reikėtų apie 10 min. Plakimo pabaigoje įberkite vyno akmenį arba citrinų rūgštelę ir labai gerai perplakite.

Baltymai turi būti išplakti iki standumo, blizgumo.

Baltymus sudėkite į konditerinį švirkestą, maišelį ir ant kepimo popieriumi išklotos skardos išspauskite morengus. Juos galite formuoti ir tiesiog šaukšteliu.

Suformuotus morengus apibarstykite smulkintais riešutais.

Morengus džiovinkite iki 100°C įkaitintoje orkaitėje 1-2 valandas.

Morengams išdžiūvus, orkaitę išjunkite, dureles praverkite ir leiskite jiems lėtai atvėsti, baigti džiūti dar apie 1 valandą.

### **Morenginis desertas „Pavlova“**

„Pavlova“ yra neriebus desertas, kuris taikliai vadinamas „desertu beveik be nuodėmės“. Jis sukurtas ir pavadintas rusų balerinos Anos Pavlovos garbei, maždaug 1920-aisiais metais jos gastroliū Australijoje ir Naujojoje Zelandijoje metu.



Morenginis desertas „Pavlova“. Nuotraukos šaltinis Shutterstock

#### **20-ies cm skersmens „Pavlova“ desertui Jums reikės:**

5 didelių (arba 6 mažų) kiaušinių baltymų;  
200-250 g cukraus;  
1,5 šaukštelio vanilinio cukraus;  
1,5 šaukštelio bulvių krakmolo;  
žiupsnelio vyno akmens arba citrinų rūgšties;  
žiupsnelio druskos.  
Pagardinimui: plaktos grietinėlės, įvairių uogų.

#### **Gaminimas:**

Šaltų kiaušinių trynius atskirkite nuo baltymų. Baltymus palikite kambario temperatūroje 30 min.

Baltymus labai švariame, sausame stikliniame arba metaliniame inde, labai švariu, sausu plaktuvu išplakite iki kol lengvai suputos.

Cukrų sumaišykite su vaniliniu cukrumi.

Palaipsniui, kaskart gerai perplakant, dalimis berkite cukrų ir plakite iki standumo. Plakti reikėtų apie 10 min. Plakimo pabaigoje įberkite druską, vyno akmenį arba citrinų rūgštelę ir labai gerai perplakite.

Baltymai turi būti išplakti iki standumo, blizgumo.

Į išplaktus baltymus įsijokite ir atsargiai, šaukštu ar plačia mentele įmaišykite krakmolą.

Ant kepimo popieriaus apibrėžkite maždaug 20 cm skersmens apskritimą. Šaukštu sudėkite plaktus baltymus, juos paformuokite, jų centre padarykite tarsi dubenėlį.

Paruoštą „Pavlovos“ pagrindą džiovinkite iki 120°C įkaitintoje orkaitėje 30 min. Tuomet temperatūrą sumažinkite iki 100°C ir džiovinkite dar 3 valandas.

Morengui išdžiūvus, orkaitę išjunkite, dureles praverkite ir leiskite jam lėtai atvėsti, baigti džiūti dar apie 1 valandą.

Atvėsusį morenginį pagrindą nuimkite nuo kepimo popieriaus, į jo centrą įdėkite plaktos grietinėlės, papuoškite uogomis. Jeigu norite grietinėlę galite lygiomis galimis sumaišyti su maskarponės sūriu, kremas bus tvirtesnis, tačiau desertas - gerokai nuodėmingesnis.

### **Veganiški morengai iš konservuotų avinžirnių skysčio**

Vis daugiau žmonių renkasi nevalgyti, riboja gyvūninės kilmės produktų vartojimą arba tiesiog nori išbandyti šį tą naujo. Veganiški morengai - puikus pasirinkimas! Jiems pagaminti tereikės konservuotų avinžirnių skardinėje esančio skysčio (angl. *aquafaba*).



*Maistinais dažais nuspalvinti veganiški morengai. Nuotraukos šaltinis Shutterstock*

**100 mažiųjų morenginių „bučinukų“ Jums reikės:**

120 ml skysčio iš konservuotų avinžirnių skardinės;  
~130 g cukraus;  
0,5 šaukšto acto.

**Gaminimas:**

Labai švariame, sausame stikliniame ar metaliniame dubenyje, labai švari, sausu plaktuvu išplakite skystį nuo konservuotų avinžirnių iki kol jis bus standus. Pavertus indą standžios putos turi neslysti. Įpilkite acto ir vėl labai gerai perplakite.

Palaipsniui, po šaukštą berkite cukrų ir kaskart labai gerai išplakite. Masė turi būti tokia, kaip ir iš kiaušinių išplakto morengo - tvirta, blizgi, vientisą, be neištirpusių cukraus kruopelių.

Veganiškus morengus formuokite ir džiovinkite taip pat, kaip įprastus. Masę sudėkite į konditerinį švirkštą, maišelį ir ant kepimo popieriumi išklotos skardos išspauskite morengus. Juos galite formuoti ir tiesiog šaukšteliu.

Morengus džiovinkite iki 100°C įkaitintoje orkaitėje 1-1,5 valandos.

Morengams išdžiūvus, orkaitę išjunkite, dureles praverkite ir leiskite jiems lėtai atvėsti, baigti džiūti dar apie 40 min. ar 1 valandą.

## Šveicariško morengo desertas



### **Morengui:**

4 kiaušinių baltymų

200 g cukraus

### **Kremui:**

500 ml grietinėlės

60 g cukraus

Citrinos žievelės

### **Dekoravimui:**

300 g šviežių aviečių

Šviežios mėtos lapelių

### **Gaminimas**

Padaryti garų vonelę: dubenį padėti ant puodo su verdančiu vandeniu. Tame dubenyje nuolat šluotele maišyti baltymus su cukrumi, iki jie įkais iki 50°C (arba kai su šaukštu pridėjus prie lūpos bus šilta). Tada supilti juos į plaktuvą ir išplakti iki standžių putų. Gautą masę sudėti į konditerinį maišelį su antgaliu ir ant kepimo popieriumi išklotos skardos suformuoti spiralės formos norimo ir vienodo dydžio apskritimus. Kepti iki 90°C įkaitintoje orkaitėje 1 valandą 30 minučių. Iškepusius atvėsinti.

Į elektrinį plaktuvą supilti grietinėlę, suberti cukrų ir smulkia tarka įtarkuoti 0,5 citrinos žievelės. Išplakti iki standžios masės, bet neperplakti. Gautą kremą sudėti į konditerinį maišelį su antgaliu.

Pilnai atvėsusius morengus padalinti į dvi lygias dalis. Vienos dalies puseles apversti ir ant jų išdėlioti avietes su tarpeliais, o tarpelius užpildyti kremu. Kitos dalies puseles uždėti ant viršaus. Ant pačio viršaus išspausti kremo ir ant jo uždėti po avietę. Dekoruoti šviežios mėtos lapeliais. Prieš patiekiant palaikyti 15 minučių šaldytuve, kad morengas šiek tiek sudrėktų ir būtų lengviau valgyti.

### **Citrininis pyragas su itališku morengu**



#### **Ingredientai:**

##### **Trapiai tešlai:**

Sviestas: 100.00 g (kambario temperatūros;)

Miltai: 125 g Druska: 1.00 žiupsnelis (trapiai tešlai)

Cukrus: 50 g

##### **Citrininiam kremui:**

Kiaušiniai: 3. vnt.

Citrinos žievelė: 1. arbat. š.

Miltai: 25g.

Citrinų tyrė: 120 g

Cukrus 225g.

### **Morengui:**

Vanduo: 50.g

Cukrus: 100+25g.

Kiaušinio baltymas: 3.vnt.

**Gaminimas:** 1. Tešlai skirtus ingredientus gerai išmaišyti mentele arba maišykle iki vientisos masės ir sudėti į formą biskvitui. Išlyginti. Storis turi būti apie 6-7 mm.

2. Kepti 180°C temperatūroje apie 15 min. 3. Kremui skirtus birius ingredientus sumaišyti inde. Įmušti kiaušinius ir gerai išmaišyti šluotelė. Supilti citrinų tyrę, šiek tiek įtarkuoti citrinų žievelės ir dar permaišyti. Šį kremą supilti į formą ant iškepusio biskvito.

4. Vėl kepti 160°C temperatūroje apie 30 min.

5. Iš 100 g cukraus ir 50 g vandens išvirti sirupą. Jį virti iki 118-120 °C.

6. Baltymus plakti su 25 g cukraus. Plakant baltymus palei dubens kraštą silpna srovele pilti sirupą. Plakti iki labai standžių putų.

7. Išplaktą morengą naudojant konditerinį maišelį su antgaliu ant iškepusio pyrago suformuoti bokštelių. Jais reikia padengti visą paviršių. Jei turite specialų konditerinį degiklį arba ir orkaitėje, įjungus grilio funkciją, morengą galima kiek apdegti, tik atsargiai, nesudeginkite!

### **Naudoti informacijos šaltiniai:**

1. <https://www.lamaistas.lt/straipsnis/kaip-iskepti-tobulus-baltus-kaip-sniegas-morengus-keliaujame-zingsnis-po-zingsnio-44912>
2. <https://www.15min.lt/gyvenimas/naujiena/maistas/desertu-gerbejams-kaip-ruosti-morenga-ir-ka-jo-baltu-sluoksniu-skaninti-1632-1603856>
3. <https://www.sokoladomeistrai.lt/morengas/>
4. **Vaizdo medžiaga: Morengai-Meringue-Pasigamink pats**  
<https://www.youtube.com/watch?v=0mgLLuSJh7Q>
5. **Tobuli morengai be įtrukimų /Perfect Meringue Cookies**  
[https://www.youtube.com/watch?v=Jgih\\_8JL6O8](https://www.youtube.com/watch?v=Jgih_8JL6O8)
- 6.

7. Labai skanūs morenginiai desertai "Ana Pavlova"  
[https://www.youtube.com/watch?v=qAFQ4\\_R0kek](https://www.youtube.com/watch?v=qAFQ4_R0kek)
8. GARDU GARDU TV laida - Ikoniškoji pavlova su pasiflorų kremu  
<https://www.youtube.com/watch?v=sMyUUbtTL8Q>
9. Meringue kisses Recipe | How to Make Meringue Cookies  
<https://www.youtube.com/watch?v=PZ4WFyZfVjM>
10. Meringue Lollypops: Tutorial  
[https://www.youtube.com/watch?v=zIkN9\\_SPR-k](https://www.youtube.com/watch?v=zIkN9_SPR-k)