



8 asmenims, sudedamosios dalys: 150 g sviesto arba margarino; 70 g „Dansukker“ cukranendrių cukraus; 45 ml „Dansukker“ auksaspalvio sirupo; 10 g „Dansukker“ vanilinio cukraus su natūralia vanile; 120 g miltų; 80 g avižinių dribsnių; 100 g smulkintų riešutų; 500 g nuluptų kriaušių be šerdelių; Sviesto arba margarino kepimo indui ištepti
Padažui: 100 g grietinėlės; 1 arbatinis šaukštelis „Dansukker“ vanilinio cukraus su natūralia vanile

Sviestą arba margariną išlydykite prikaistuvyje. Nuimkite indą nuo ugnies, lėtai įmaišykite kitus ingredientus, kol visa masė taps rupi. Riebalais ištepkite kepimo indą. Kriaušes supjaustykite griežinėliais ir išdėliokite ant kepimo indo dugno bei padenkite jas tešlos gumuliukais. Kepkite orkaitės viduryje 200°C temperatūroje maždaug 20 minučių. Patiekite šiek tiek šiltą, papuošę lengvai plakta grietinėle su vaniliniu cukrumi.

Vietoje kriaušių galite naudoti obuolius ar kitus vaisius.