



**Reikės (8-12 asmenų): 3 kiaušinių; 3 valg. š. cukraus; 2 valg. š. kvietinių miltų; 1 valg. š. krakmolo; 200 g sviesto; ½ valg. š "Santa Maria" malto imbiero' ½ valg. š "Santa Maria" malto cinamono; ½valg. š "Santa Maria" maltų juodųjų pipirų; 100 ml gervuogių arba kitokio likerio** Kremui: 250 g sūrio "Mascarpone"; 1 valg. š. "Santa Maria" vanilinio cukraus; 500 ml 35% riebumo grietinėlės

Papuošimui: gervuogių, šaltalankių uogų, smulkintų žemės riešutų, tarkuoto baltojo šokolado ir rudojo cukraus.

Išplakite sviestą su cukrumi, kad jie taptų purios masės. Atskirai sumaišykite sausus ingredientus (miltus, krakmolą bei prieskonius) ir supilkite juos į sviesto masę. Gautą tešlą sudėkite į 26 cm skersmens apvalią kepimo formą. Kepkite orkaitėje 190°C temperatūroje apie 15 min. Vėliau atvėsinkite pyragą, tolygiai patepkite likeriu.

Maskarponės sūrį sumaišykite su vaniliniu cukrumi ir plakta grietinėle. Pyragą užtepkite kremu ir palaikykite šaldytuve 30 min.

Vėliau pyrago kraštus gražiai apipjaukite peiliu ir jį papuoškite.