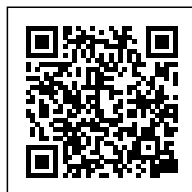




## „APLAIZI PIRKSTIŅUS” NO HUGO





Svinīgā kūka, kas lieliski iederēsies bufetes veida galdam un nepakļaujas nekādiem diētas ierobežojumiem.

Jums būs nepieciešams:

Mīklas pamatam:

5 olas

160 gr kristāliskā cukura



1 paciņa vaniļas cukura

160 gr miltu

2 ēdamkarotes kakao

6 ēdamkarotes eļļas

Paciņa cepamā pulvera

Krēmam:

½ litrs piena

4 ēdamkarotes kartupeļu vai kukurūzas cietes

5 olu dzeltenumi

200 gr pūdercukura

250 gr sviesta

Sniegam:

5 olu baltumi

300 gr cukura

Pieeja:

Mīklas pamatnei:

Virtuves kombainā vai ar mikseri sakuliet olas, cukuru un vaniļas cukuru biezās putās. Pievienojiet eļļu. Tad pievienojiet izsijātus miltus, cepamo pulveri un kakao. Rūpīgi samaisīto mīklu leļiet uz cepamplāts, kas ieziesta ar sviestu un izkaisīta ar miltiem. Cepiet iepriekš uzkaisītā cepeškrāsnī 15 minūtes 180 grādos.

Krēmam:

No piena, cietes un olu dzeltenumiem, nepārtraukti maisot, savāriet pabiezu masu. Pārklājiet ar foliju un atdzesējiet

Virtuves kombainā vai ar mikseri rūpīgi saputojiet sviestu ar pūdercukuru.

Pamazām, pa karotītei, sviestā ieputojiet atdzesēto krēmu. Sagatavoto krēmu vienmērīgi pārklājiet nu jau atdzisušajai mīklas pamatnei..

Sniegam:

Olas baltumus un cukuru ar rokas mikseri putojiet tvaika peldē, lēni karsējot, līdz veidojas noturīga, balta, tāda kā plastiska sniega kupena. Sniegu arī vienmērīgā kārtā pārklājiet virs krēma.

Kūku lieciet ledusskapī atdzist un nogatavoties.

GATAVS!!

Kūku vislabāk sagriezt mazliet lielākos kumosā gabaliņos.

Un noteikti izmēģiniet, lai uzzinātu kāpēc šai kūkai tāds nosaukums!!!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo

