APRIKOŽU KŪKA NO HUGO

Aprikozes! Mani mīļākie vasaras augļi. Tās ir fantastiskas svaigas, kūkās, desertos, un es nemaz nerunāju par ievārījumu!
Kūka izdodas fantastiska! Turklāt tas ir ļoti vienkārši!

Jums būs nepieciešams:
1 glāze 300 ml kā mērglāze
2 glāzes pusrupjo miltu
1 glāze kristāliskā cukura
1 glāze piena
1/2 glāzes eļļas
2 veselas olas
1 cepamā pulvera iepakojumiņš
Aprikozes (es izmantoju 10 lielākas aprikozes)
2 iepakojumi sausa vaniļas pudiņa no Dr. Oetker
4 lielas ēdamkarotes granulēta cukura

Pieeja:
Vispirms sagatavojiet aprikozes! Pārgrieziet tas uz pusēm, kauliņus prom, liekat katliņā, pārberiet ar 4 ed.k. cukura, pārlejiet 1.5 l ūdens un pavāriet 5 min. Mazliet vēl pasautējiet, ja pacietas, tad ļaujiet atdzist. Noderīgas būs gan aprikozes, gan kompotiņš. Varat izmantot konservētas aprikozes, bet to labāk atstāt uz ziemu.
Vienā lielākā bļodā samaisiet miltus, pienu, cukuru, eļļu, olas, cepamo pulveri. Mīklu lejiet ietaukotā un ar miltiem izkaisītā cepamplātī.
Mīklā smuki kārtojiet aprikožu pusītes. Cepiet 180 grādos 25-30 minūtes.
Ir pienācis laiks pagatavot pudiņu tieši pirms kūkas cepšanās beigām. No atliktā aprikožu kompotiņa jums būs nepieciešams tieši 1 litrs. 150 ml no tā iejauciet sauso pudiņu (2 paciņas būs apmēram 80 gr.), pārējo uzvāriet. Pievienojiet izšķīdināto pudiņu verdošajam kompotiņam un, nepārtraukti maisot, pagatavojiet gludu pudiņu. Pārlejiet pudiņu virs vēl karstās kūkas un vienmērīgi izlīdziniet.
GATAVS!

Ļaujiet atdzist un garšu ceļojums var sākties!

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo