DIEVIŠĶĀ ĀBOLKŪKA NO HUGO

Atsūtīja man recepti, visai drīz izmēģināju un radās jauna favorīt kūka!!!

Jums būs nepieciešams:
Tase 300 ml kā mērkrūze
2 tases rudzu milti (var uz pusi ar kviešu miltiem)
1 tase niedru cukura (vai parastais)
1 paciņa kanēļa cukura
1 paciņa vaniļas cukura
3 ēdamkarotes kakao
1 cepamais pulveris

1 tējkarote sodas
1 tase piena
1/2 tase eļļas
3 olas
5 āboli (vidēji lieli)
2 lielie skābā krējuma iepakojumi
250 gr. šokolādes
4 ēdamkarotes ievārījuma

Pieeja:
Savienojiet visas sausās sastāvdaļas vienā lielā traukā un kārtīgi samaisiet.
Pievienojiet mitras sastāvdaļas: eļļu, pienu, olas un vēlreiz kārtīgi samaisiet.
Pievienojiet nomizotus un uz rupjās rīves sarīvētus ābolus.
Rūpīgi samaisiet visu un lejiet mīklu ietaukotā, ar miltiem izkaisītā cepamplātī. Lieciet uzkarsētā cepeškrāsnī un cepiet 180 grādos apmēram 35 minūtes.
Pirms kūka dziest, sagatavojiet šokolādes krēmu. Virs tvaika izkausējiet kubiņos salauzītu šokolādi un ļaujiet nedaudz atdzist. Kad šokolāde vairs nav karsta, pamazām tajā iejauciet abus skābos krējumus. (Pirms tam ļaujiet krējumam pastāvēt istabas temperatūrā vismaz 1 stundu)
Atdzisušai kūkai uzklājiet ievārījumu un tam pārī vienmērīgi izlīdziniet krēmu. Kūkai ļaujiet atpūsties ledusskapī vismaz pāris stundas.
GATAVS!!

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo