SALDIE ČIEKURI NO HUGO





Deserta pamatu pamats ir rauga mīklas čiekuri. Saldais pildījums ir katra fantāzijas ziņā – parasti izmantoju pašu sarūpētu ievārījumu, bet šodien izmēģināju ar olu baltuma krēmu.

Jums būs nepieciešams: (izdodas 35-40 čiekuri)
1/2 kg milti (puse kviešu, puse rudzu)
300 ml piena
Rauga kubs (25 grami)
3 ēdamkarotes cukura
Šķipsniņa sāls
Rīvēta 1 citrona miziņa
50 ml eļļas
50 ml saldā krējuma
3 ēdamkarotes ruma (vai nedaudz ruma esences)
1 pac. vaniļas cukura
1 vesela ola + 2 dzeltenumi
Cepamā eļļa
Krēmam:
2 olu baltumi + 120 gr. cukura + 5 ēdamkarotes ievārījuma

Pieeja:
Vispirms atdzīviniet raugu. Siltā pienā (ne karstā, tādā kur pirksts var izturēt!) iejauciet sadrupinātu raugu un cukura. Ļaujiet atdzīvoties vismaz 10 min.
Lielā traukā iesijājiet miltus, pievienojiet 1 olu un 2 olu dzeltenumus, nedaudz sāls, eļļu, krējumu, vaniļas cukuru un rumu. Pievienojiet sagatavoto raugu un rūpīgi sastrādājiet mīklu. Vienkāršības labad, es to sajaucu virtuves kombainā. Mīklai nevajadzētu būt pārāk plānai vai pārāk biezai. Pēc vajadzības pievienojiet nedaudz krējuma vai nedaudz miltu.
Mīklu pārklājiet ar drānu un ļaujiet tai vismaz 1 stundu uzrūgt siltā vietā. Tilpumam vajadzētu palielināties vismaz 2 reizes.
Lieciet mīklu uz miltiem izkaisītas virsmas. Viegli izrullējiet apmēram 1 cm biezumā.
Ar formu vai glāzi izspiediet nelielus aplīšus, centrā iespiediet bedrīti.
Cepiet sagatavotos aplīšus palielākā daudzumā eļļas no abām pusēm, līdz tie zeltaini brūni.
Gatavus kārtojiet uz papīra salvetēm, lai atbrīvotos no liekās eļļas .
Krēmam saputojiet olu baltumus ar cukuru virs karsta tvaika noturīgās putās, beigās pievienojiet ievārījumu. Lieciet krēmu gatavajos čiekuros izveidotajā bedrītē.
GATAVS!!

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo