ĶIRŠU KŪKA NO HUGO

Div ar pus acumirkļi un tā jau ir gatava!
Ikviens jūs mīlēs, ja pagatavosit šo kūku.
Vienkārši, ātri un “mņam” !

Jums būs nepieciešams:
350 grami pusrupjo kviešu miltu
280 grami kristāliskā cukura (es izmantoju cukurniedru, brūno - iesaku)
2 olas
100 ml eļļas
Kakao - 2 ēdamkarotes
Ķirši, konservēti vai tieši no koka, bez kauliņiem
Kefīrs, puslitrs
2 tējkarotes sodas
Aprikožu ievārījums (būs labs jebkurš cits)
100 grami konditorejas šokolādes (50 gr kūkai, 50 gr eksterjēram)

Procedūra:
Ļoooti vienkārši !!!!
Visas sastāvdaļas ievietojam vienā bļodā un labi samaisiet ar putojamo slotiņu. Lejiet rezultātu cepamtraukā, kas izsmērēts ar sviestu un izkaisīts ar miltiem. Mīklā vienmērīgi izkārto ķiršus un šokolādi mazos gabaliņos.
Cepiet 180 grādos vismaz 30 minūtes. Gatavību pārbaudu iedurot špicku – ja tā ir sausa, tātad kūka ir gatava.
Uz gandrīz atdzesēta kūkas uzklājiet ievārījumu un pārlejiet izkausētu šokolādi. (Ja jums patīk kokosrieksti, šokolādes vietā varat pārkaisīt kokosriekstu skaidiņas)
GATAVS!!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo