



KŪKA BEZ CEPŠANAS NO HUGO





Garšos skābā krējuma piekritējiem, viegli pagatavojama, man - bezgala mīļa.

Jums būs nepieciešams:

Iepakojums itāļu cepumu "dāmu pirkstiņi"

2 lieli iepakojumi skābā krējuma

1 mazais iepakojums saldā krējuma

2 paciņas vaniļas cukura

Konservēti vai svaigi augļi (es izmantoju konservētus mandarīnus)

Pieejā:

Sajauciet skābo krējumu (labāk treknāku, man bija 30%) ar vaniļas cukuru (cukurs pēc Jūsu gaumes, varat pievienot arī vairāk). Plānā kārtā ieziediet ar to kūkas formas pamatni. Virs krējuma maksimāli blīvi kārtojiet cepumus (princips kā gatavojot Tiramisū) un pārklājiet tos ar pusi no sagatavotā skābā krējuma.



Tagad vienmērīgi izkārtojiet augļus virs krējuma kārtas. Tālāk seko vēl viena cepumu kārtā virs kuras lieciet atlikušo krējumu.

Visbeidzot visu noslēdz putukrējums, kas saputots ar pūdercukuru (šī kārtā pēc Jūsu izvēles).

Formu pārļieciet ar cepampapīru, leduskapī iekšā un ļaujiet sastingt (ideāli uz nakti).

GATAVS!!!

Lai labi garšo draugi!

Jūsu Hugo