KŪKA "KARDINĀLS" NO HUGO

Viena no kūkām kas nāk no Vīnes slavenajām konditorejām un noteikti jānobauda tur esot, jo pilsēta un šis gardums papildina viens otru. Šoreiz pagatavoju to pats un izdevās!

Jums būs nepieciešams:
Mīklai:
10 olas
300 grami kristāliskā cukura
50 gr miltu (labi būtu pusrupjos)
1 pac. cepamā pulvera
Šķipsniņa sāls
1 pac. vaniļas cukura
Putukrējumam:
1/2 litrs 35% saldā krējuma
1 ēdamkarote pūdercukura

Process:
Jums būs nepieciešamas 2 bļodas, jo putosim 2 atšķirīgas mīklas.
Vienā traukā biezās putās saputojiet 2 veselas olas, 8 dzeltenumus, 100 gramus kristāliskā cukura un vaniļas cukuru. Gatavās putās iejauciet miltus un cepamo pulveri.
Otrā traukā putojiet 8 olu baltumus ar šķipsniņu sāls. Pamazām pievienojiet 200 gramus atlikušā cukura un putojiet līdz veidojas biezas, krēmīgas putas.
Izklājiet cepešpannu ar cepampapīru. Abas mīklas daļas sadaliet 4 daļās katru un ar karotes palīdzību gareniski klājiet virs cepampapīra veidojot pamīšus dzeltenu, tad baltu joslu. Tātad, pamīšus būtu jābūt 4 dzeltenām un 4 baltām joslām.
Cepiet sakarsētā cepeškrāsnī 180 grādos 20 minūtes. Mīkla būs gatava, kad tai būs patīkami zeltaina krāsa. Ļauj atdzist.
Putukrējuma pagatavošana:
Ledusskapī atdzesētā bļodā putojiet, arī atdzesētu, saldo krējumu. Pamazām pievienojiet pūdercukuru. Tikai uzmanīgi – putukrējumam ir tendence vienā mirklī pāriet sviestā.
Pārgrieziet mīklu gareniski 2 daļās. Uzmanīgi noņemiet cepamo papīru. Uz vienas mīklas daļas izklājiet putukrējumu. Otru mīklas daļu lieciet virs putukrējuma un kūku pārkaisiet ar pūdercukuru.
GATAVS!!!

Oriģinālajā receptē zem putukrējuma tiek likts ievārījums. Bet te varat izvēlēties pēc savas gaumes. Šoreiz kūkai pārliku avenes no kompota. Domāju, bezgala gardi būtu, putukrējumā iecilāt svaigas avenes.

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo