PARĪZES TORTE NO HUGO





Nav iemesla svinībām?
Pirmo reizi to pamēģinot, iemeslu svinībām atrodu vienmēr.
Recepte nav pavisam „ātrā", jo krēma aizdaru gatavoju iepriekšējā vakarā.
Tad nu – let's go!

Jums būs nepieciešams:
Pamatnei:
3 veselas olas
100 grami cukura
1 paciņa vaniļas cukura
100 grami miltu
Puse no paciņas cepamā pulvera
1 ēdamkarote kakao
4 ēdamkarotes eļļas
Krēmam:
500 ml saldā krējuma
80 grami cukura
30 grami kakao
Pildījumam:
5-6 nogatavojušies banāni
4 ēdamkarotes ievārījuma (ģībstu no aprikožu)

Procedūra:
Vispirms pagatavojiet Parīzes krēmu, jo tas būs jāatdzesē vismaz 12 stundas. Nepārtraukti maisot, uzkarsē puslitru krējuma, 80 gramus cukura un 30 gramus kakao. Uzvāriet ne vairāk kā 1 minūti. Ļaujiet atdzist un pārvietojiet uz ledusskapi.
Saputojiet 3 veselas olas, 100 gramus cukuru un vaniļas cukuru, līdz vieglām, gaisīgām putām. Pievienojiet izsijātus miltus, 1 ēdamkaroti kakao, pusi cepamā pulvera un 4 ēdamkarotes eļļas. Visu viegli samaisiet, ielejiet ietaukotā un ar miltiem izkaisītā kūkas cepamformā (izmantoju 27 centimetrīgo).
Cepiet iepriekš uzkarsētā cepeškrāsnī 180 grādos 15 minūtes.
Atdzesētu apsmērējiet ar ievārījumu, virspusē kārtojiet gareniski uz pusēm pārgrieztus banānus, maksimāli nosedzot visu virsmu.
Ar rokas mikseri sakuļiet atdzesēto krēmu līdz noturīgai, pufīgai konsistencei. (Esiet piesardzīgi un nepārspīlējiet, tas var vienā mirklī saiet sviestā).
Gatavo Parīzes krēmu uzklājiet uz banāniem, nolīdziniet vai veidojiet skaistu reljefu, lieciet ledusskapī lai sadraudzējas garšas. Sargājiet ledusskapi no gastronomiskajiem iebrucējiem!
GATAVS!

Jums patiks, garantēju!
Tavs Hugo





