



PLŪMJU KŪKA NO HUGO





Padariet drūmos rudens novakarus patīkamākus ar plūmju, kanēļa, ingvera aromātu un garšu. Ar karstu tējas krūzi un ja vēl ir iespēja iekurt kamīnu
Recepte, taisnību sakot, ir nošpicota un ir izcila, jo pārbaudīju.

Jums būs nepieciešams:

Kūkas plūmju pamatam:



2 ēdamkarotes sviesta
1/2 kg plūmju
6 ēdamkarotes brūnā (vēlams niedru) cukura

Mīklai:

250 gramu miltu
Cepamā pulvera paciņa
Šķipsniņa sāls
100 gramu granulēta cukura
Kanēlis
30 gramu svaiga rīvēta ingvera
80 gramu brūnā cukura
250 gramu krējuma
3 olas
100 gramu sviesta

Pieeja:

Vispirms sagatavojiet kūkas formas pamatni. Ieziediet formu ar 2 ēdamkarotēm sviesta. Formu vienmērīgi izkaisiet ar 4 ēdamkarotēm sviesta. Daiviņās sagrieztas plūmes vienmērīgi izkārtojiet formā un pārkaisiet ar 2 ēdamkarotēm cukura. (Jūs varat izmantot arī vienkāršo cukuru, bet brūnais dos bagātīgāku aromātu un garšu). Kūkas pamats mums ir gatavs.

Iesijājiet miltus lielākā traukā un pievienojiet pārējās sastāvdaļas. Brīdinājums! Sviests ir jāizkausē un līdz šim ir jāpievieno tikai olu dzeltenumi. Ar putojamo slotiņu samaisiet viendabīgu mīklu. Olu baltumus saputojiet stingrās putās un iecilājiet mīklā. Gatavo masu leļiet uz sagatavotās plūmju pamatnes un cepiet iepriekš uzkarstētā cepeškrāsnī 35-40 minūtes 170 grādu temperatūrā.

GATAVS!!

Ja forma ir ar noņemamām malām, drošības pēc, cepeškrāsnī zem formas palieciet pannu, jo var gadīties, ka cukurs var mazliet izplūst gar maliņām. Gatavo kūku atdzesējiet 5 min., pārļieciet šķīvi un uzmanīgi aši apgrieziet otrādi, formu variet ņemt nost. Es kūku vēl pārsmērēju ar uzsildītu medu, lai būtu smuki spīdīga.

Orģinālajā receptē tika minēta garšviela kardamons – to es mēģināšu pievienot uz Ziemassvētkiem.

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo

