SIERA KŪCIŅAS NO HUGO

Moderni būtu teikt „cheesecakes". Bet nu svarīgāks ir gala iznākums. Bez miltiem, bez lieliem cukura daudzumiem, viegls un gards deserts!

Jums būs nepieciešams:
270 gr Filadelfijas siera (vai mīksta biezpiena)
150 gr grieķu jogurta
1 vesela ola un 1 dzeltenums

40 gr kukurūzas vai kartupeļu cietes
2 ēdk. pūdercukura
Vaniļas ekstrakts
Mafinu cepamtrauks
Saldētas avenes vai citas ogas
2 ēdk. cukurniedru cukura

Pieeja:
Bļodā kārtīgi sajauciet Filadelfijas sieru ar jogurtu un pūdercukuru.
Pievienojiet 1 veselu olu, vienu dzeltenumu, cieti, nedaudz vaniļas ekstrakta un vēlreiz viegli, kārtīgi samaisiet, līdz izveidojas pudiņa konsistences masa.
Mafinu cepamtraukā vienmērīgi sadaliet sagatavoto mīklu (man izdevās 12). Trauku nav nepieciešams ieziest ar taukvielām.
Cepiet sakarsētā cepeškrāsnī 175 grādos apmēram 20-25 minūtes. Kad kūciņu virsma kļūst maigi zeltainā krāsā, tās ir pareizi izceptas.
Ļauj kūciņām atdzist un pagatavojiet aveņu mērci. Sasaldētās avenes lieciet pannā, pārkaisiet ar brūno niedru cukuru. Uzkarsējiet līdz vārīšanās temperatūrai, ļaujiet šķidrumam nedaudz iztvaikot. Karsto mērci pārlejiet kūciņām. Aveņu vietā variet izmantot jebkuras citas ogas. Ja kūciņas vēlaties saldākas, pārkaisiet vēl pūdercukuru.
GATAVS!!!

Lai labi garšo draugi!
Jūsu Hugo