# KŪKA BEZ CEPŠANAS NO HUGO





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

Jums būs nepieciešams:
Iepakojums itāļu cepumu "dāmu pirkstiņi"
2 lielie iepakojumi skābā krējuma
1 mazais iepakojums saldā krējuma
2 paciņas vaniļas cukura
Konservēti vai svaigi augļi (es izmantoju konservētus mandarīnus)

Pieeja:
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 kārta virs kuras lieciet atlikušo krējumu.
Visbeidzot visu noslēdz putukrējums, kas saputots ar pūdercukuru (šī kārta pēc Jūsu izvēles).
Formu pārlieciet ar cepampapīru, leduskapī iekšā un ļaujiet sastingt (ideāli uz nakti).
GATAVS!!!

Lai labi garšo draugi!
Jūsu Hugo