



ŠOKOLĀDES - BUMBIERU KŪKA NO HUGO





Salda krēma un mazliet sāļā Philadelphia siera, pluss pistāciju rieksti, kombinācija.... Izmēģiniet!

Jums būs nepieciešams:

Pamatnei:



3 olas
100 gramu kristāliskā cukura
1 pac. vaniļas cukurs, 1/2 pac. cepamā pulvera
100 gramu miltu
1 ēdamkarote kakao
4 ēdamkarotes eļļas
Nedaudz sviesta un milti

Krēmam:

80 gramu sviesta
150 gramu pūdercukura
200 gramu Philadelfija siers
4 ēdamkarotes kakao
100 ml saldaiss krējums

Kūkas virspusei:

2 bumbieri

Pistāciju rieksti

Pamatnes sagatavošana:

Virtuves kombainā saputojiet 3 veselas olas, 100 gramus cukura un 1 vaniļas cukuru.

Pievienojiet 100 gramus izsijātu vienkāršo miltu, 1 ēdamkaroti kakao, pusi cepamā pulvera un 4 ēdamkarotes eļļas.

Visu viegli samaisiet, leļiet ar sviestu ieziestā un miltiem izkaisītā kūkas formā.

Cep uzkarstētā cepeškrāsnī 180 grādos 15 minūtes.

Krēma pagatavošana:

Saputojiet 80 gramus sviesta ar 150 gramus pūdercukura līdz cukurs ir izkusis. Pievienojiet 4 ēdamkarotes kakao. Pakāpeniski, pamazām ieļauciet 200 gramus ne aromatizēta Philadelfija siera. Un beigās, arī pamazām, 100 ml salda krējuma, vēl puto ne vairāk kā 2 minūtes.

Bumbieru sagatavošana:

Nomizojiet 2 bumbierus un katru gareniski sagrieziet 6 vienādās daiviņās, bez serdītēm. Sīrupa ūdenī tos novāra, bet uzmanīgi, lai neizjūk, burtiski 3 – 5 minūtes, ne ilgāk. (Protams, var izmantot arī konservētus bumbierus).

Samitriniet kūkas virsmu ar sīrupu, kurā vārījās bumbieri (vai no kompota). Gatavo krēmu vienmērīgi pārklāj pamatnei. Virsū kārtu novārītos, atdzesētos bumbierus (vai konservētos) un pārkausa kūkas virsmu ar sasmalcinātiem pistāciju riekstiem (lieku maisiņā un pārīs reizes maigi uzbliežu ar gaļas āmuru).

GATAVS

Lai labi garšo, draugi!



Tavs Hugo



Izmēģiniet! Tas būs vienkārši, gardi un, mistiskā kārtā, sajūsmina bērnus.



Jums būs nepieciešams:

Liellopu gaļa, kas piemērota gulašam (no ciskas)

Tomātu biezenis (vai svaigi, smalcināti tomāti)

Sāls, malti melnie pipari, eļļa

Sīpoli

Nedaudz miltu vai ciete

Zaļie zirnīši

Rīvēts siers (Edam, Gouda, Krievijas)

Pieeja:

Eļļā vai tauciņos katlā apcep smalki sagrieztu sīpolu. Pievienojiet gaļu sagrieztu kubiņos un labi apcepiet no visām pusēm (Ja gaļa ir vairāk, tad labāk apcept mazākām porcijām, tā lai visi gabaliņi apceptos līdz brūnganai krasai. Lielāks daudzums veido buljonu un tā tad sautējas un paliek sausa).

Pievienojiet tomātus, nedaudz sāls un maltus piparus. Papildiniet nedaudz ūdeni un sautējiet zem vāka, līdz gaļa maigi mīksta. Atcerieties, ja nepieciešams, papildināt ūdeni.

Kad gaļa gatava, iebieziniet mērci ar miltiem vai cieti. Visbeidzot pievienojiet zaļos zirnīšus un, ja nepieciešams, bagātiniet ar sāli.

GATAVS!

Pasniedz ar rīsiem, makaroniņiem vai kartupeļiem, pārkaisa ar rīvētu sieru. "Mņam"!

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo