



Ideja māmiņdienas kūkai...

Zefīra kūka... tā nav jācep!



Sastāvdaļas un pagatavošana...

Sastāvdaļas:

- 500 g bieza skābā krējuma
- 100 g iebiezinātā piena ar cukuru
- 2 paciņas krējuma stindzinātāja (ja nav, var iztikt bez tā)
- 280 g (1 iesaiņojums) auzu cepumu vai jebkuri citi apaļi cepumi pēc patikas
- 300 g zefīra
- 200 g melleņu
- 1/2 glāzes stipras kafijas
- Veidnes diametrs 18 cm
- Krējumu ar iebiezināto pienu un stindzinātāju saputo. Jāputo ilgāk nekā saldaiss krējums, un tas arī nesaputosies tik labi, tomēr kļūs gaisīgāks un vēsumā nedaudz sastings. Bez stindzinātāja krēms būs mīkstāks un plūstošāks.
- Stindzinātāja vietā var uzbriedināt ~30g želatīna un pievienot krēmam.

... turpinājums un nobeigums!

- 18 cm diametra lielu kūkas veidni ar noņemamu apmali izklāj ar cepamo papīru.
- Veidnes dibenā citu pie cita cieši novieto kafijā ātri pa vienam apmērcētus cepumus, tiem nedrīkst ļaut kafijā izmirt. Tukšās vietas aizpilda ar salauztiem cepumiem.
- Cepumus pārklāj ar ceturto daļu saputotā krējuma un to savukārt pārklāj ar zefīra pusītēm. Rozā zefīrs vairāk izcelsies, bet, protams, var ņemt arī balto. Pārber saujiņu melleņu un pārklāj atkal krējuma krēma kārtiņu. Tālāk visu atkārto: cepumi, krēms, zefīrs, dzērvenes, virsū pārpalikušais krēms.
- Veidni liek ledusskapī, labāk līdz nākamajai dienai, tad no veidnes izņem, kūkas malu ar lāpstiņu vai platu nazi nogludina, virsu grezno ar mellenēm un zaļumiem – raudenēm, piparmētrām, melisas lapiņām.

Cita – zefīra un aveņu kūka...



Sastāvdaļas un pagatavošana:

Sastāvdaļas:

- 600 ml saldā krējuma
 - Dr. Oetker želatīns
 - 300 g aveņu
 - 200 g klasisko cepumu
 - 50 g sviesta
 - 6 krējuma zefīri
 - 1/2 Dr. Oetker aveņu krēma iepakojuma
 - kūkas forma (18 cm) ar noņemamām malām
- No sadrupinātiem cepumiem un izkausēta sviesta pagatavo kūkas pamatni (sadrupina cepumus un samīca ar sviestu viendabīgā masā), ko ieklāj formā. Gar formas malu kārtā zefīra pusītes.
 - Saputo 350 ml saldā krējuma, pievieno želatīnu (želatīns iepriekš jāpagatavo).
 - Pamīšus kārtā kārtām - avenes, zefīra gabaliņus, putukrējuma masu, pabeidz ar putukrējumu.
 - Lauj tortei sastingt (labāk otrajā dienā), tad noņem nost pannas malū un sāk greznot ar aveņu krēmu un avenēm.
 - Krēmu pagatavo, saputojot 250 ml saldā krējuma ar pusi aveņu krēma iepakojuma.