

**3. vieta**  
**Medus kūka “Vīramāte”**  
**Diāna Briede**



**Biskvīts:**

9 olas  
960 g milti  
405 g cukurs  
9 ēdamkarotes medus

**Krēms:**

Saldo krējumu saputo ar vārītu iebiezināto pienu (pēc garšas)

**Biskvīta piesūcināšana:**

1 glāze ūdens  
2 ēdamkarotes cukurs  
1.5 ēdamkarotes liķieris “Moka”

Apkārt kūkai apsmērēts krēmsiers “Baltais” ar sajauktu saldo krējumu.