

1.vieta un skatītāju simpātija

“Mežābeļu bite”

Anna Krumpāne



Kūkas pamatnei:

600 gr rudzu milti
6 ēdamkarotes medus
130 gr mājas sviests
1 tējkarote cepamā pulvera
3 ēdamkarotes skābā krējuma
1 ola
150 gr saulespuķu sēklas

Pildījumam:

400 gr lauku biezpiens
800 gr putukrējuma
1 kg skāba krējuma
1300 gr žāvētas plūmes
300 gr iebiezināts piens
300 gr siers “Preilis”
100 gr ziedputekšņi
150 gr medus šūnā

Pagatavošana:

Sviestu samaisa ar medu, tad pievieno olu un maisa visu kopā līdz viendabīgai masai.

Miltiem pievieno cepamo pulveri un visu kārtīgi samaisa.

Sviesta sajaukto masu saliek kopā ar samaisītajiem miltiem, jauc līdz viendabīgai masai, pievieno saulespuķu sēkliņas, liek 10 min. atdzesēties.

Mīklu izveltnē, liek cepeškrāsnī 210⁰C un cep 20-25 min.

Kamēr pamatnes cepās, gatavo pildījumu. 400 gr biezpiena samaisa ar 500 gr putukrējuma (1.kārtai).

300 gr iebiezināto pienu sajauc ar 300 gr putukrējuma (2.kārtai).

Visas plūmes sajauc ar 1 kg skābā krējuma, uzbriedina (3.kārta).

Rotā ar ziedputekšņiem, sarīvētu sieru un medus šūnām.