

2.vieta

Bišu mātes medus kūka

Līga Zadināne



Sastāvdaļas:

Kārtām:

3 olas
0.5 glāzes cukurs
3 glāzes milti
1 glāze medus
1 tējkarote 9% etiķis

Pildījumam:

1 litrs skābais krējums
400 g svaigais siers (Smiltenes)
3 ēdamkarotes cukurs
Citrons, laims

Pagatavošana:

Samaisa sodu ar etiķi. Pievieno olas, medu, cukuru, miltus un visu samaisa. Sadala mīklu 8-10 daļās. Katru daļu plānā kārtā izklāj uz cepamā papīra, cep 200⁰C, kamēr zeltaini brūna.

Pildījumam – skābo krējumu samaisa ar svaigo sieru un cukuru, nedaudz pievieno citrona un laima sulu, un smērē bagātīgi starp izceptajām kārtām.

Dekorē pēc paša vēlmēm. Kūka vislabāk ēdama pēc sešām stundām.