

3.vieta

Medus kūka "Vasara"

Vita Guļevska



Medus kūkas kārtām:

- 3 glāzes medus
- 9 olas
- 6 glāzes medus
- 3 tējkarotes sodas

Uz mazas uguns izkausē medu. Kad tas izkusis, pieliek sodu. Pieliekot sodu, masa uzputosies.

Kad masa nedaudz saplok, noņem no uguns, nedaudz padzesē, pieliek olas, miltus, samaisa. Mīkla gatava! Tā nebūs veltnējama, bet smērējama.

Uz cepampapīra ļoti plāni izsmērē mīklu. No šī daudzuma mīklas iznāk 6 kārtas lielajai cepeškrāsnis pannai.

Cep 180-200°, kamēr gatavs.

Izceptās kārtas atdzesē, noņem no cepampapīra.

Veido kūku, starp kārtām smērējot 3 dažādus krēmus un ar cukuru sablendētas avenes.

Krēmsiera krēms:

- 600 g krēmsiera (kūkai tika izmantots Smiltenes svaigais krēmsiers)
- 300 g sviesta
- 5 ēdamkarotes nesacietējuša medus

Visas sastāvdaļas istabas temperatūrā saputo viendabīgā masā.

Vārītais krēms:

3 olas
3 glāzes cukura
5 ēdamkarotes miltu
500 g sviesta
750 ml piena
Vanilīns

Visas sastāvdaļas, izņemot sviestu, sajauc, liek trauku karsta ūdens peldē līdz masa sabiezē. Pievieno sviestu, atdzesē, tad saputo.

“Frasier” krēms:

8 olu dzeltenumi
250 g cukurs
4 ēdamkarotes miltu
1 litrs piena
4 ēdamkarotes želatīna (smalkā)
1 litrs saldā krējuma (35%)
vanilīns
ogas (avenes, dārza mellenes, zemenes)

Želatīnu uzbriedina aptuveni 100-150 ml ūdens.

Uzvāra pienu.

Olu dzeltenumus samaisa ar cukuru, miltiem, vaniļīnu.

Olu masu sajauc ar vārīto pienu.

Masu karsē uz lēnas uguns vai ūdens peldē, kamēr sabiezē.

Nedaudz atdzesē, pievieno uzbriedināto želatīnu, maisa, kamēr želatīns izkūsis.

Masu atdzesē.

Saputo saldo krējumu, sajauc ar atdzesēto olu-piena-želatīna masu un ogām.

Medus kūku kārtu augstā cepeškrāns pannā, jo tā būs diezgan augsta:

1. meduskūkas kārtā ar 1/3 no pagatavotā vārītā krēma, tad
2. meduskūkas kārtā ar 1/2 no krēmsiera krēma, tad
3. meduskūkas kārtā ar 1/2 no sablendētām avenēm, virs avenēm uzliek 4.meduskūkas kārtu, virs tās-visu pagatavoto “Frasier” krēmu, virs “Frasier”krēma liek 5. meduskūkas kārtu, uz tās- pāri palikušās sablendētās avenes un virs tām- krēmsiera krēmu,
- tad 6.medus kūkas kārtā, kuru pārsmērē ar pāri palikušo vārīto krēmu, daļu atstājot kūkas malu apsmērēšani. Malas apber ar mandeļu miltiem.

Kūkas rotāšanai izmanto:

sezonas ogas (ērkšķogas, dārza mellenes, avenes), piparmētru lapiņas,

“šūniņas”, ko izgatavo no baltās šokolādes, to izkausējot un pieliekot maltus ziedputekšņus, līdz tiek iegūta vēlamā krāsa. Šokolāde ar ziedputekšņiem tiek plānā kārtā izlieta uz burbuļplēves, atdzesēta, salauzta mazākos gabaliņos.

marcipāna bitītes un puķītes. Marcipāns tiek gatavots no mandeļu miltiem, tiem pievienojot sīrupu (uzvāra vienādās daļās ūdeni ar cukuru, atdzesē), nedaudz eļļas bez garšas, eļļu ar mandeļu aromātu pēc garšas, pūdercukuru. Sastāvdaļu proporcijas – pēc sajūtām. Arī marcipānam pievieno maltos ziedputekšņus līdz vēlamajai krāsai.

No visa iepriekš minētā sanāk kūka lielam cilvēku pulciņam (kūkas svars - aptuveni 7 kg).