

**Žūrijas īpašā balva par garšu
“Karaliskā odziņa”**

Sofija Vilcāne



Biskvītiem/ cepumu kārtām (10x 20 cm diametrā cepumi) :

4 lauku olas
200 g cukura
2 šķipsniņas sāls
350 g medus (derēs gan sacietējis, gan šķidr)
300 g lauku sviesta
2 tējkarotes dzeramās sodas
880 g miltu

Pildījumam:

900g skābā krējuma
300 ml saldā krējuma
8 ēdamkarotes iebiezinātā piena (ja vēlies saldāku, pievieno vairāk)

Ārpusei:

1 kg krēmsiers
300 ml saldā krējuma
80 g pūdercukura

Dekorēšanai:

svaigas ogas
pamatnes biskvīts

Pagatavošana:

Gatavo biskvīta ripas. Katliņā sakul olas ar cukuru un sāli līdz gaisīgas, izmantojot mikseri.

Pievieno sviestu un medu, pakāpeniski uzkaršē līdz izkūst nepārtraukti maisot.

Pievieno sodu – viss nedaudz putosies un kļūs gaisīgāks. Maisa līdz putošana samazinās, noņem no plīts.

Iemaisa miltus, kad kļūst grūti to darīt ar karoti, mīcīšanu turpina ar rokām, pievienojot vēl miltus pēc vajadzības. Miltus pievieno tikai tik, lai mīkla neliptu pie rokām.

Mīklu ietin pārtikas plēvē, atdesē ledusskapī vismaz 30 minūtes.

Mīklu sadala 10 vienādās daļās (~180 g, ja vēlies būt precīzs). Kamēr vienu mīklas bumbiņu rullē, pārējās apklāj ar pārtikas plēvi, lai tās neapkalst. Mīklu rullē tik plāni, lai varētu izgriezt 20 cm diametrā ripu. Vislabāk to darīt uz cepamā papīra.

Katru 20 cm ripu un arī atgriezumus (tos vēlāk sasmalcināsim un izmantosim dekorēšanai) cep ~5 minūtes 170 grādu krāsnī līdz zeltaini brūnas. Kamēr 1 ripa cepas, izrullē nākamo. Tā atkārti līdz visa mīkla iztērēta. Katru mīklas ripu rūpīgi pieskati, jo tās var sadegt burtiski dažu sekunžu laikā, tāpēc, ka ir ļoti plānas. Tikko izņemot no krāsns, ripas būs mīkstas, bet pēc dažām minūtēm atdzīsīs un būs kraukšķīgas kā cepums. Lai ripas saglabātu savu formu, atdziejot tām jābūt uz plakanas un gludas virsmas.

Gatavo pildījumu. Saldo krējumu sakul putukrējumā kopā ar iebiezināto pienu. Iemaisa skābo krējumu.

Pilda kūku. Uz kūku šķīvja vai paliktņa uzliek nedaudz krēma, lai pirmā ripa pieliptu, un uzliek 1. cepumu. Uz katras ripas uzsmērē vienmērīgu krēma kārtu un liek virsū nākamo ripu. Ja cepoties kāda ripa ir saplīsusi, to liec kūkas vidū. Turpina pildīt kūku līdz viss krēms un ripas iztērētas. Liek ledusskapī savilkties un sastingt uz vairākām stundām vai pat visu nakti.

Gatavo ārpuses krēmu. Saldo krējumu sakul ar pūdercukuru putukrējumā. Pievieno krēmsieru un iecilā līdz iegūts viendabīgs krēms. Ja krēmsiers ir ļoti stingrs, to var darīt ar mikseri.

Cepumu atgriezumus sasmalcina, izmantojot mīklas rulli vai piestu.

Dekorē kūku. Kūku izņem no ledusskapja un uzmanīgi izņem no kūku formas, apkārt apejot ar plānu nazi. Apziež ar krēmu. Dekorē ar cepumu drumstalām, ogām, un visu citu, kas tīk.

Recepte no Betijas Kalējas bloga Betijas kūkas.