

Lieldienu ēdiens

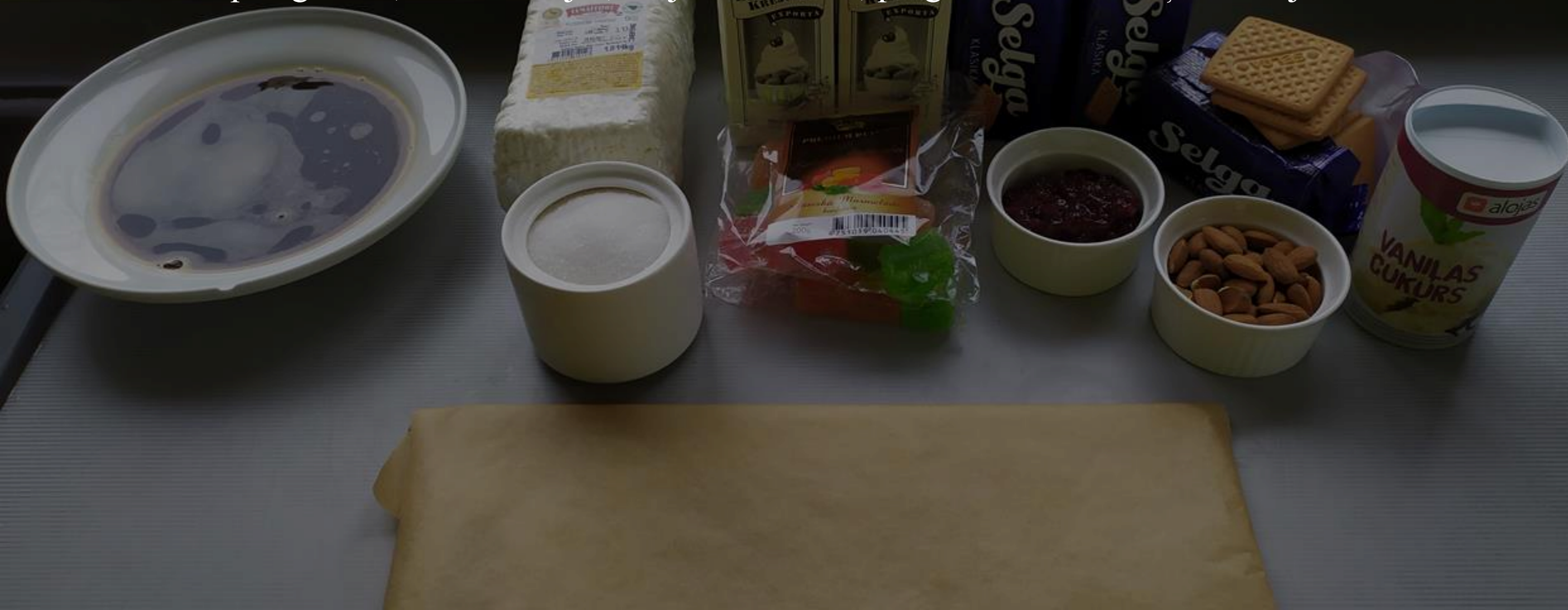
Darbu veidoja- Valts Erminass E19-9/10

Grupas audzinātāja- Sandra Degaine

Lai būtu sārti vaigi,
Lieldienu rītā pirms
saullēkta jāapēd vismaz 13
dzērveņu ogu.

Sastāvdaļas

1kg biezpiens , 200 g. marmelādes , 700ml saldā krējuma , 3 selgas cepumu paciņas , cukurs pēc garšas , melna kafija , sauja mandeles , pašgatavots brūkleņu ievārījums.



Pagatavošana

- 1) Biezpienu izberž caur sietu lai nav lieli kunkuļi.
- 2) Uzvāra stirpu kafiju, ļauj atdzist.
- 3) Sagriež vidējos gabaliņos marmelādi pēc savas patikas.
- 4) Marmelādi iemaisa biezpienā.
- 5) Saldo krējumu ielej bļodā , nedaudz pieber vaniļīnu , cukuru un uzputo.
- 6) Biezpiena , marmelādes masu iejauc putukrējumā.
- 7) Selgas cepumus iemērc kafijā , un kārtu uz dēlīša.
- 8) Pa virsu cepumiem uzsmērēju kārtiņu brūkleņu ievārījumu krāsai un nedaudz skābumam.
- 9) Pa virsu ievārījumam liku biezpiena masu ar putukrējumu un atkārtu šos soļus vēl divas reizes.
- 10) Kad kūka sasmērēta ieliku ledusskapī lai nedaudz ievelkās.
- 11) Uz pannas uzbēru cukuru , nedaudz uzlēju ūdeni un apkaramelizēju mandeles.
- 12) Kad mandeles gatavas uzbēru uz cepampapīra lai sacietē.
- 13) Kūku sagriežu , uzliku uz šķīvīša un nogarnēju ar mandelēm un kausētu šokolādi.

Darba gaita



Labu apetīti!

