

Svētku ēdieni

Kūka "Sarkanais samts"

Sastāvdaļas

Biskvītam:

Milti trīssimt četrdesmit grami
kakao divas ēdamkarotes
cepamais pulver. divas tējkarotes
cukurs trīssimt grami
sāls viena ceturtdaļa tējkarotes
soda, kas dzēsta etiķi viena tējkarote
olas trīs
sviests trīssimt mililitri

paniņas vai kefīrs divsimt astoņdesmit mililitri

vaniļas cukurs viena tējkarote
sarkanā pārtikas viela (šķidrā) divas ēdamkarotes

Krēmam:

Maskarpone vai filadelfijas siers divsimt sešdesmit
mīksts sviests divsimt piecdesmit grami
pūdercukurs divas līdz trīs ēdamkarotes
vaniļas ekstrakts divas tējkarotes



Pagatavošana

1. Gatavo biskvītu. Kefīram vai paniņām pievieno sodu, kas dzēsta etiķi, samaisa. Uz kādu laiku noliek malā, lai izreaģē.
2. Tikmēr traukā iesit olas un pievieno cukuru, sakuļ, līdz izveidojas gaisīgas putas. Pievieno krāsvielu.
3. Pēc tam kefīra vai paniņu masai pievieno sviestu, bet olu masai – miltus, cepamo pulveri, sāli un kakao. Tad abus maisījumus liek kopā, maisa.
4. Mīklu sadala divās vienādās daļās un izcep cepeškrāsnī 170 grādos, aptuveni 35-40 minūtes. Gatavību pārbauda ar kociņu.
5. Biskvītus pārgriež uz pusēm, iegūstot četras biskvīta kārtas.
6. Krēma pagatavošana. Saldkrējuma sviestu sakuļ ar pūdercukuru, pievieno pienu un sieru, un atkal sakuļ līdz vienmērīgai masai. Viss – krēms gatavs!
7. Biskvīta kārtas liek vienu virs otras, pa vidu ziežot krēmu.
8. Ar krēmu noklāj arī tortes malas.