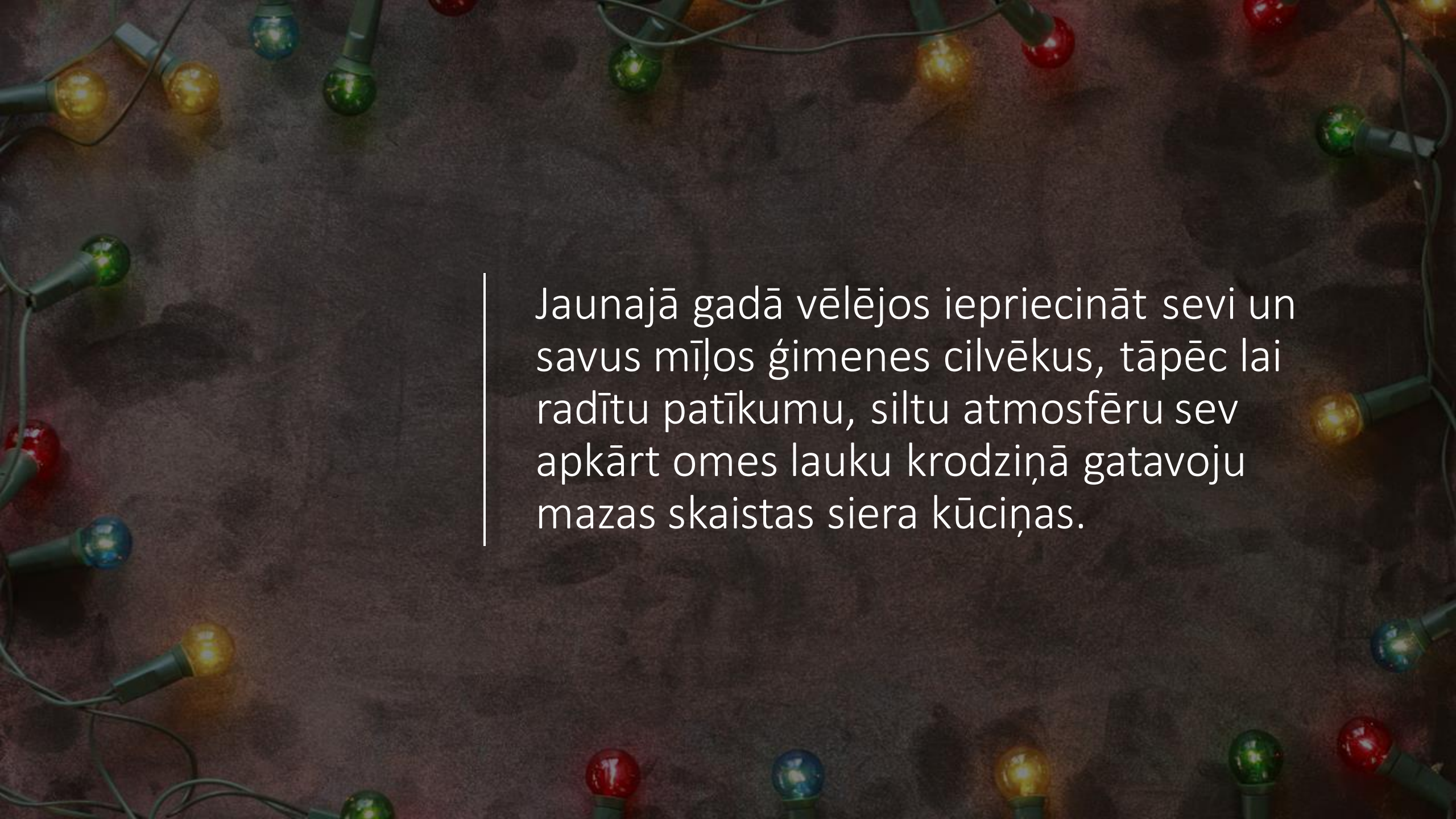


Līva Janēvica
E20-9/10

„Radīsim Ziemassvētku un Jaunā gada
noskaņu sev un saviem mīļajiem!”



Jaunajā gadā vēlējos iepriecināt sevi un savus mīļos ģimenes cilvēkus, tāpēc lai radītu patikumu, siltu atmosfēru sev apkārt omes lauku krodziņā gatavoju mazas skaistas siera kūciņas.



Tātad lai pagatavotu 12 mazās siera kūciņas 250 ml burciņās nepieciešams:

Pamatnei nepieciešams:

360 g cepumu paša ceptas cepumu drumstalas

60 g kausēta sviesta

1 ēd.k. cukura

Pamatmasai nepieciešams:

500 g svaigā siera *Mascarpone* (istabas temperatūrā)

300 ml skābā krējuma

160 g cukura

4 olas

vaniļas cukurs vai vaniļas ekstrakts

+ ogas un augļi pasniegšanai (tie skābākie būs tie labākie) ar smiltērkšķu mērcīti ir super gardi.

Pagatavošana:

1. **Cepumus** samaļ drupačās virtuves kombainā vai sadrupina izmantojot mīklas rulli, drupačās samaisa ar **cukuru** un **izkausēto sviestu**, tad ber burciņās un piespiež ar karoti vai koka stampiņu.
2. Svaigo sieru liek *mikserbļodā*, pievieno **cukuru** un **vaniļas cukuru** vai **vaniļas esenci**, sastāvdaļas sakuļ viendabīgā masā, tad pa vienai pievieno **olas** un iemaisa **skābo krējumu** (ieteiktu masu nepārkult, lai tajā neveidotos pārāk daudz gaisa burbuļu. ja tā, tad bļodu vairākas reizes jāpasit pret galda virsmu, lai burbuļi paceltos virspusē).
3. Svaigā siera masu pilda burciņās (visērtāk to izdarīt, ja masa ielieta mērkrūzē), un burciņas liek 160°C sakarsētā cepeškrāsnī. Mazās siera kūciņas gatavo 25 - 30 min, tad atstāj krāsns durtiņas vaļā un ļauj kūciņām pilnībā atdzist.
4. Siera kūciņas apber ar svaigām ogām vai augļiem, burciņām uzskrūvē vāciņus un dodas ceļā.

Bildes no gatavošanas procesa.







Paldies par uzmanību!