



TALSU  
NOVADS



# NOVADNIEKU KŪKU RECEPTES

Talsu novada iedzīvotāju iesūtītās  
receptes apkopotas, sveicot Talsus,  
Sabili un Valdemārpili 106. jubilejā



TALSI



SABILE



VALDEMĀRPILS

2023



# Zane Stārostniece – Burkānu kūka ar valriekstiem

Savu kulināro sveicienu mums sūta Zane Stārostniece, kura piedāvā savas ģimenes un draugu iemīloto burkānu kūku ar valriekstiem

## RECEPTE

### Biskvīts:

300 g nomizotu un sarīvētu burkānu  
270 g kviešu miltu  
250 ml eļļas  
300 g cukura  
4 olas  
2 tējkarotes cepamā pulvera  
2 tējkarotes kanēļa  
1/4 tējkarotes malta muskatrieksta  
2 šķipsniņas sāls  
150 g valriekstu

### Krēms:

500 g mascarpone siera  
50 g cukura  
500 ml saldā krējuma  
2 paciņas putukrējuma stindzinātāja

### Pagatavošana:

Valriekstus ar nazi sasmalcina un visus biskvītam paredzētos produktus sajauc kopā. Šajā mirklī var brīvi izpausties ar riekstu smalkumu. Lielāki riekstu gabaliņi radīs papildu kraukšķīgumu. Gatavo mīklu lej ietaukotā kūkas formā (es cepu 20 cm diametrā) un cep 180 grādos iepriekš sakarsētā krāsnī 1 stundu. Katram krāsns karstumi var atšķirties. Gatavību nosaka ar veco labo zobu bakstāmo - ja iedurot biskvītā, pie tā nekas nepielīp, viss gatavs! Ja pielīp, tad pacepam vēl mazliet. Pēc tam biskvītu atdzesē. Kad biskvīts atdzisis, to griež 2 vai 3 ripās. Arī šeit viss atkarīgs no gaumes! Pēc tam gatavo krēmu. Sastāvdaļas jauc ar mikseri, līdz izveidojas gaisīgs krēms. Starp kūkas ripām bagātīgi smērē krēmu. Šo pašu krēmu droši var izmantot arī kūkas dekoratīvajai apdarei. Beigu beigās dekorē ar dzērvenēm, valriekstiem vai citiem labumiem, kas tuvumā.

Visgardāk kūka garšos nakti atpūtusies ledusskapī, bet steidzīgie to droši var ēst ātrāk!





# Laila Zonberga – Kūka „Valdemārpils svin”

„Daudzi zina, ka Valdemārpils smaržo pēc liepziediem. Bet kā Valdemārpils garšo? Varbūt mūsu pilsētas garša ir salda? Kādam tā garšo pēc Ilgas medus kūkas, kādam pēc Huga vafeļu trubiņām, vēl kādam pēc šokolādes magoņu bulciņām vai Alsberga kūkām. Tā varētu turpināt vēl un vēl... Mūsu ģimenei Valdemārpils garša asociējas arī ar sveramo kūku „Astorija”. Pirms 30 gadiem Valdemārpilī bija ēdnīca un kulinārija, kur cepa visādus gardumus un varēja nopirkt kūku „Astorija””, stāsta Laila no Valdemārpils

## RECEPTE

### Biskvīts:

6 olas  
6 ēdamkarotes cukura  
6 ēdamkarotes miltu  
vaniļas cukurs  
4-5 āboli  
citrona sula

### Krēms:

170 g sviesta  
250 g pilnpiena

### Pagatavošana:

Ābolus nomizo un sagriež šķēlītēs. Apslaka ar citrona sulu, lai nepaliek tumši. Olas ar cukuru puto, kamēr masa paliek gaiša un dubultojas apmērā. Iesijā miltus un viegli iecilā masā. Cepampapīru nedaudz apsmērē ar eļļu un uzber cukuru. Uz plāts liek ābolu daiviņas. Pārlej ar biskvīta mīklu. Cep 20-25 minūtes 180 °C temperatūrā.

### Krēma pagatavošana:

Saputo sviestu, pa karotei liekot klāt pilnpienu. Atdzisušu biskvītu pārgriež uz pusēm. Liek vienu kārtu uz otras ar ābolu daiviņām augšpusē, pa vidu iesmērējot krēmu. Ja cep apaļā formā, tad biskvīta mīklu dala 2 daļās un cep tādas 2 kārtas. Kūkas virsu pārkausa ar pūdercukuru, bet var ļauties fantāzijai un rotāt pēc saviem ieskatiem. Vēlams, lai kūka ievilkas vismaz pāris stundas. Pirms ēšanas tai jāpastāv istabas temperatūrā aptuveni 20 minūtes.





# Diāna Siliņa – Diānas kūka

Diāna par savu kūku stāsta šādi: „Šīs kūkas recepte pavisam nejauši ienāca prātā. Skolā, stundas laikā, izdomāju, ka varētu uztaisīt kaut ko, piemēram, kūku. Atnācu no skolas, nopirku produktus un ķēros pie darba. Tad atcerējos, ka ir taču iespēja piedalīties un nosūtīt recepti.”



## RECEPTE

2 paciņas ātrās kūkas maisījuma  
180 g vīnogu  
5 olas, olu dzeltenumus atdala no  
olu baltumiem  
zemeņu ievārījums  
vaniļas zefīri  
marmelāde

### Pagatavošana:

Abu maisījumu paciņu saturu ieber bļodā, pakāpeniski pievieno 150 ml ūdens un 105 ml eļļas. Maisa līdz viendabīgai konsistencei. Gatavo masu ielej apaļajā formā. Liek cepties 180 °C 20-30 minūtes. Kad izcepies, ļauj atdzist. Tikmēr pagatavo krēmu - atdala olu dzeltenumu no olu baltuma, olu baltumu liek mikserbļodā un pakāpeniski pievieno cukuru, puto līdz cukurs izkusis un, apgriežot bļodu otrādi, masa nekrīt ārā. Pagatavoto biskvītu pārgriež uz pusēm. Uz pirmās kārtas smērē saputotu olu baltumu un pa virsu zemeņu ievārījumu. Liek otru kārtu, atlikušo olu baltumu smērē pāri un ap malām. Dekorē ar zefīriem, marmelādi un vīnogām.

P.S. Ja vēlas lielāku kūku, tad produktu skaitu dubulto.



# Karīna Leinberga-Lemberga – Vieglā mango kūka

Karīnas mājās visbiežāk tiek gatavota šī mango kūka bez cepšanas. Tā labi iederas Karīnas ēdienkartē, garšo viņas vīram, jo nav pārāk salda, un, viņasprāt, var droši dot arī bērniem.

## RECEPTE

### Kūkas pamats:

300 g dateļu bez kauliņiem

300 g mandeļu

lazdu rieksti (daudzums pēc pašu ieskatiem, var noteikti likt arī citus riekstus)

### Pagatavošana:

Ar karstu ūdeni aplej 300 g dateļu, ko mērcē apmēram stundu. Sagatavo riekstu maisījumu – sasmalcina blenderī mandeles un lazdu riekstus, izmirkušās dateles nospiež un liek blenderī kopā ar riekstu maisījumu. Sablendē kopā masu, kas kļūst viendabīga un ķepīga. Masu ieklāj kūkas formā, kurā ieklāts cepamais papīrs. Liek ledusskapī.

### Krēma kārtā un kūkas virskārta:

30 g želatīna (25 g krēma kārtai + 5 g virskārtai)

3 gatavi mango

180 g vājpiena biezpiena

400 g grieķu jogurta

1 apelsīna sula + rīvēta miziņa

1 citrona sula



### Krēma pagatavošana:

25 g želatīna aplej ar ūdeni un noliek malā, lai uzbriest. Nomizo un sablendē 3 mango. No kopējās masas 1/3 noliek malā virskārtai. Mango masai pievieno 180 g vājpiena biezpiena un 400 g grieķu jogurta, pievieno 1/2 apelsīna un 1/2 citrona sulas un apelsīna rīvēto miziņu. Visu masu sajauc un pievieno želatīnu, ko pirms tam izkausē karstā ūdens peldē. Masu rūpīgi izmaisa (var pagaršot un, ja vēlaties izteiksmīgāku garšu, var pievienot kādu mājas sulu vai ievārījumu, vai svaigas ogas). Masu ieklāj kūkas formā un liek ledusskapī.

### Virskārtas pagatavošana:

Uzbriedina 5 g želatīna, ko pēc tam izkausē karstā ūdens peldē. Atliktajai mango masai pievieno 1/2 apelsīna un 1/2 citrona sulas, samaisa. Pievieno želatīnu, rūpīgi izmaisot. Klāj uz sastingušas kūkas krēma kārtas. Liek ledusskapī, kamēr virskārta sastingst.

Šoreiz Karīna kūku dekorējusi ar svaigām ogām, riekstiem un mandelēm, neliekot klāt neko no saldinātājiem, bet šai kūkai patiešām neprasās. Galvenais, lai mango ir gatavi un mīksti.



# Ieva Eizenberga – Sarkanā velveta, burkānu, spinātu biskvīta un smiltsērķšķu želejas kūka

## RECEPTE

### Smiltsērķšķu želeja:

250 g smiltsērķšķu sulas

150 g cukura

75 g kukurūzas cietes

### Spinātu biskvīts:

100 g spinātu

100 g miltu

70 g cukura

45 g eļļas

2 mazas vai 1 liela ola

5 g cepamā pulvera

šķipsna sāls

puscitrona miziņa

### Svaigā siera krēms:

500 g svaigā siera

300 ml saldā krējuma

100 g cukura

vaniļa

### Burkānkūkas biskvīts:

90 g cukura

1 ola

95 g eļļas

100 g miltu

100 g burkānu

25 g aprikožu

25 g riekstu

cepamais pulveris

piparkūku garšvielas

### Sarkanais biskvīts:

100 g cukura

60 g eļļas

60 g kefīra

1 ola

1 tējkarote etiķa

1/2 tējkarote sodas

1/2 tējkarote cepamā pulvera

1 1/2 tējkarote kakao

sarkanā pārtikas krāsviela

130 g miltu



### Pagatavošana:

Gatavo smiltsērķšķu želeju - lej smiltsērķšķu sulu katlīnā, bļodiņā sajauc kukurūzas cieti ar cukuru. Kad sula sāk vārīties, liek klāt cietes un cukura maisījumu, nepārtraukti maisot, vāra 1 minūti. Karsto masu lej iepriekš sagatavotā veidnē, kas ir par 2 cm šaurāka diametrā nekā biskvīti. Es veidni gatavoju, apliekot kūkas formai apkārt foliju. Liek atdzesēties un saželēt. Gatavo spinātu biskvītu - spinātus sablendē ar eļļu, saputo olas ar sāli un cukuru. Pievieno citrona miziņu. Kad olas saputotas, pievieno spinātus un viegli samaisa. Pievieno izsijātus miltus un cepamo pulveri. Masu lej biskvīta formā, cep 170 grādos 30 - 40 minūtes.

Gatavo burkānkūku - sakuļ cukuru, olas, eļļu un garšvielas. Pievieno izsijātus miltus ar cepamo pulveri. Samaisa. Pievieno rīvētus burkānus, sakapātas aprikozes un riekstus. Mīklu lej formā, cep 180 grādos 20 minūtes.

Gatavo sarkano biskvītu - puto olas, cukuru, eļļu un kefīru. Pievieno mīklai etiķi, sodu, cepamo pulveri un samaisa. Pievieno kakao un pārtikas krāsvielu. Iemaisa sijātus miltus. Lej formā. Cep 180 grādos 20 minūtes.

Gatavo krēmu - bļodā liek svaigo sieru, saldo krējumu un cukuru. Ļauj cukuram nedaudz izkust, atstājot visu uz minūti. Visu sakuļ līdz stingrai konsistencei.

Veido kūku - uz pamatnes liek zaļo biskvītu, ar tūtas palīdzību spiež pa virsu krēmu, tad liek burkānu biskvītu, uzspiež un izlīdzina plānu kārtu krēma, tad liek saželējušo smiltsērķšķu želeju; liek tā, lai gar malām paliek vietas, tur ar tūtu sapilda krēmu un liek krēmu arī pa virsu želejai. Tad liek sarkano biskvītu. Pa virsu un gar malām spiež krēmu un dekorē pēc saviem ieskatiem.



# Karīna Leinberga-Lemberga – Cepumu kūka ar avenēm

Karīna no Valdemārpils par kūku gatavošanu saka šādi: „Arī kūku gatavošana var būt pavisam vienkārša, atliek tik būt radošam virtuvē.”



## RECEPTE

**Pamatnei:**

**24 Selgas cepumi – šokolādes un klasiskie bez cukura**  
**piens cepumu mērcēšanai**  
**svaigas avenes**

**Krēmam:**

**250 g biezpiena**  
**3 ēdamkarotes sviesta**  
**4 ēdamkarotes grieķu jogurta**  
**1/2 citrona rīvētas miziņas**  
**saldinātājs eritritols pēc garšas**

**Pagatavošana:**

**Sakuļ kopā visas krēma sastāvdaļas. Pienā ātri apviļā cepumu (ļoti ātri paliek tik mīksts, ka nevar pēc tam izņemt) un liek uz šķīvja. Es kārtoju pa 2 cepumiem 4 rindās. Uzklāj biezpiena masu, izkārtot veselās avenes, atkārtoto kombināciju tik reižu, cik augstu kūku vēlas. Nobeidz ar krēma kārtu, ko pārkaisa ar sadrupinātiem cepumiem un avenēm. Ieliek uz pāris stundām ledusskapī savilkties.**



# Dina Spunde – Krēma kūka ar karameli

Dzimšanas dienas svinības nav iedomājamas bez gardas tortes, jo tā piešķir svētkiem svinīguma sajūtu. Gatavojoties Mērsraga pirmsskolas izglītības iestādes „Dārta” 50 gada jubilejas pasākumam, radās doma par savu svētku torti. Darbinieki piekrita, ka radošais un talantīgais iestādes virtuves darbinieču kolektīvs radīs dzimšanas dienas torti.

Torte bija pasākuma kulminācija, jo bija kā pārsteigums visiem svētku viesiem. Pasākuma viesi torti uztvēra kā cieņas un mīlestības apliecinājumu un izteica skaistus un gaisīgus komplimentus.

Esam pārliecināti, ka galvenais iestādes dzimšanas dienas brīdis bija šī pašu gatavotā torte, un tā bija lielākā dāvana.



## RECEPTE

### Biskvītam:

24 olas

24 ēdamkarotes cukura

24 ēdamkarotes miltu

### Pagatavošana:

Olas saputo ar cukuru, beigās pievieno (iecilājot) miltus. Izcep trīs kārtas.

### Krēmam:

500 g saldā krējuma

200 g Filadelfijas siera

250 g sālās karameles

ābolu ievārījums

plaucētas brūklenes/dzērvenes

### Pagatavošana:

Saputo saldo krējumu, Filadelfijas sieru. Visu savieno un puto līdz vienmērīgai konsistencei. Ābolu ievārījumu samaisa ar plaucētām brūklenēm/dzērvenēm. Pirmajā kārtā smērē krēmu. Otrajā kārtā krēmu ar ievārījumu. Saliktās kārtas smērē ar krēmu un dekorē ar šokolādes dekoriem un zefīriem. Dekorēšanai izmantoti: šokolāde, zefīra ziedi.



# Karīna Leinberga-Lemberga – Šokolādes vafeļu kūka

## RECEPTE

### Vafeles:

3 olas

120 g sviesta

1,5 ēdamkarote vaniļas cukura

120 g smalkā mušļa ar ogām

1tējkarote cepamā pulvera

2 tējkarotes rūgtā kakao

### Pagatavošana:

Sakuļ olas. Pievieno izkausētu sviestu un vaniļas cukuru, visu sakuļ. Atsevišķā traukā samaisa cepamo pulveri, rūgto kakao un smalko musli. Sausās sastāvdaļas pievieno olām ar sviestu un kuļ, kamēr izveidojas viendabīga masa. Cepot vafeles, jāuzmanās, jo tās viegli ieplīst (lietojot ierastos miltus, vafeles ir izturīgākas). Kādu brītiņu pastāvēt, vafeles paliek cietas, bet saliekot pildījumu, visas kārtas kļūst mīkstas.

### Pildījumam:

krēmsiers, kas sakults ar eritritola pūdercukuru (liku pēc garšas), plānā kārtiņā šokolādes iebiezinātais piens, svaigas avenas, ko nedaudz saspaida, vēlreiz krēmsiera kārtā, karamele plānā kārtiņā, vārīts ābolu biezenis bez cukura, krēmsiera kārtā.

Kad visas kārtas izveidotas, pa virsu pārlej izkausētu šokolādi ar saldo krējumu.

### Šokolādei:

100 g melnās šokolādes

100 g saldā krējuma

Smalki sadala šokolādes tāfelīti, ko ieliek blīdiņā, mazā katliņā uzkarsē saldo krējumu, uzkarsēto saldo krējumu pārlej šokolādei un maisa, kamēr masa paliek viendabīga. Ar iegūto masu pārlej vafeļu kūku. Pa nakti vai uz pāris stundām ieliek ledusskapī savilkties. Dekorē ar šokolādes drumstalām un riekstiem.





# Dagmāra Dreiškena – Austrijas „Sachertorte”

Piedāvājam Dagmāras Dreiškenas kūkas recepti, ko viņas ģimene iecienījusi mājās bērnu ballītēs. Tā ir Austrijas tradicionālā kūka - Zahera torte!

## RECEPTE

### Kūkai:

260 g sviesta  
260 g miltu  
1 tējkarote cepamā pulvera  
12 olas  
260 g tumšās šokolādes  
80 g cukura  
2 tējkarote vaniļas cukura  
2 šķipsnas sāls

### Pildījumam:

400 g aprikožu ievārījuma

### Glazūrai:

360 g tumšās šokolādes  
200 g sviesta  
2 ēdamkarotes saldā krējuma

### Pagatavošana:

Katlā izkausē šokolādi ar sviestu, cukuru, vaniļas cukuru, sāli. Atsevišķā bļodā atdala olu baltumus no dzeltenumiem, dzeltenumus pievienojot šokolādes masai katlā. Baltumus sakuļ ar cukuru. Pusi no baltumiem iecilā šokolādes masā. Pievieno miltus un cepamo pulveri. Visbeidzot pievieno (iecilā) atlikušos olu baltumus. Cep 2x24 cm pannā 180 grādos 50 minūtes. Aprikožu džemu uzsilda un ar to apsmērē vienas kūkas virspusi, uzliek tai virsū otru kūku un ar džemu apsmērē visu kūku arī no ārpuses. Glazūrai izkausē visas sastāvdaļas uz nelielas uguns un ar to pārlej kūku.





# Liene Fridrihsone – Kūka „Teātris”

Liene par savu kūku stāsta: „Tā kā esmu amatierteātra „Īve” režisore, parasti uz savām pirmizrādēm cepu savu kūku. Šajā gadā tapa kūka ar nosaukumu „Teātris””. Viņa kūkas cep vienīgi sev tuvajiem uz jubilejām. Gada laikā Lienei sanāk izcept aptuveni 8 kūkas

## RECEPTE

### Biskvītam:

30 olas  
cukurs  
vaniļas cukurs  
milti  
kartupeļu ciete  
cepamais pulveris

### Pagatavošana:

Traukā iesit desmit olas, pievieno 9 ēdamkarotes cukura un vienu tējkaroti vaniļas cukura. Visu kārtīgi saputo. Caur sietiņu, lēni putošanu turpinot, pievieno 7 ēdamkarotes miltu, 2 ēdamkarotes kartupeļu cietes un 1 tējkaroti cepamā pulvera. Liek cepties cepeškrāsnī 188 grādos, līdz biskvīts ir palicis zeltaini brūns.

To visu atkārtu, līdz ir gatavi 3 biskvīti.

### Pildījumam:

dzērveņu ievārījums  
3 paciņas saldkrējuma sviesta  
cukurs  
vaniļas cukurs  
iebiezinātais piens ar cukuru un kafiju  
5 olas

### Pagatavošana:

Olbaltuma krēms – ieber katliņā 400 g cukura un to pārlej ar ūdeni tik daudz, lai cukuru pārsegtu. Vāra uz lēnas uguns aptuveni 20 minūtes, līdz izveidojas sīrups, un pataustot ar pirkstu galiem, izveido tievus „matīņus”.

Saputo 5 olas baltumus stingrās putās un tad, lēnām putojot, pievieno karsto sīrupu. Puto tik ilgi, līdz viss ir atdzisis vai palicis pavisam remdens.

1. Kafijas sviesta krēms – divas paciņas silta sviesta saputo kopā ar iebiezināto pienu ar cukuru un kafiju. Puto, kamēr izveidojas viendabīga masa, ar kuru viegli strādāt dekorēšanā.

2. Sviesta krēms – 1 paciņu sviesta saputo ar cukuru un vaniļas cukuru. Puto, kamēr izveidojas viendabīga masa, ar kuru viegli strādātdekorēšanā.

Uz pirmā biskvīta uzklāj dzērveņu ievārījumu. Liek virsū otro biskvītu. Biskvītu pārklāj ar līdz 1 centimetram biezu kārtu olbaltuma krēma. Liek virsū trešo biskvītu. Visu virsu pārklāj ar atlikušo olbaltuma krēmu. Malas nosmērē ar kafijas sviesta krēmu. Dekorēšanā izmanto abus sviesta krēmus, var dekorēt arī ar dažādiem augļiem, ogām.





# Bruno Freibergs – Pankūku sālā torte



## RECEPTE

5-8 lielās pankūkas (pankūkām: 3 olas, 2 ēdamkarotes cukura, 1 tējkarote sāls, 1/2 tējkarote sodas, 500 g, t.i., 2 glāzes piena, 380 g, t.i., 2,5 glāzes miltu, 50 g eļļas)

200 g cūkgaļas šķiņķa

200 g siera

3 lapas Ķīnas kāposta

3 marinēti gurķi

1 tomāts

10 marinēti šampinjoni

1/2 paprikas

2 vārītas olas

Mērcītei:

200 g bezpiedevu jogurta

150 g tomātu mērces

2 ķiploka daivas

pipari un sāls pēc garšas

Pagatavošana:

Gaļu un sieru sarīvē, gurķus, papriku, šampinjonus sagriež mazākos gabaliņos. Ķīnas kāpostu sadala mazākās strēmelēs, olas un tomātu sagriež ripiņās. Pankūkas liek kārtās, starp kārtām pamīšus smērējot tomātu-jogurta mērcīti, liekot gurķus, tomātus, papriku, gaļu, sieru utt. - secība pēc paša vēlmes, vēderā tāpat viss būs kopā! Kūkas pēdējo kārtu pārklāj ar mērcīti un pārkausa ar rīvēto sieru. Dekorē ar bazilika lapiņām, šampinjoniem, papriku vai citiem „atribūtiem”.



# Aldona Ieviņa – Iemīļotākā kūka

Mēs saņēmām kādu īpašu vēstuli ar kūkas recepti, kas pierakstīta uz papīra, kā arī kūkas fotogrāfija tika iesniegta analogi. Talseniece Aldona Ieviņa dalās ar iemīļotākās kūkas recepti!



Aldonas Ieviņas  
iemīļotākās kūkas recepte.

Nemu divas tīras māla blāvas. Olas sadalī vienā dzeltenumu, otrā baltumu. Dzeltenumam pievienoju naža galu cepamā pulvera, naža galu vaniļas cukura, cik oli tik karotes cukura. Putoju kamēr izkūst cukurs, putojot pievienoju 2 ēd. karotes eļļas. Tad pievienoju miltus, arī tik pat cik oli un cukura. Tad putoju baltumu, ieberu šķipsniņu sāls. Putoju stingrās putās, pievienoju dzeltenumam, kvi iecilājos. Deju uz pannas, kurā ieklāt cepamais papīrs, un cepu, kamēr biskvīts gatavs.



# Pastendes bibliotēka – „Gardumiņš”

## RECEPTE

### Pamatnei:

- 2 sauja Indijas riekstu
- 1 sauja žāvētu aprikožu
- 1 sauja žāvētu dateļu
- 1 sauja rozīņu

### Pildījumam:

- 180 g biezpiena
- 2 paciņas grieķu jogurta
- 2 citroni
- 4 ēdamkarotes brūnā cukura
- 2 tējkarotes cukura
- 2 tējkarotes vaniļas cukura
- 2 tējkarotes želatīna

### Pagatavošana:

Smalki sakapā augļus un riekstus, liek kūkas formā. Sajauc biezpienu ar jogurtu, pievieno vaniļas un brūno cukuru. Izspiež citriona sulu, pievieno želatīnu un ļauj tam uzbriest. Sablendē biezpiena-jogurta masu. Sakarsē citriona sulu ar želatīnu, iecilā biezpiena masā. Lej formā un liek ledusskapī vismaz uz vienu stundu. Uzber daudz ogu (avenes, zemenes, mellenes...) un pasniedz! Lai labi garšo!

.



# Ievas Eizenbergas kūka

## RECEPTE

### Biskvītam:

1/2 glāze kefīra

1/2 glāze eļļas

2 olas

200 g cukura

5 ml etiķa

1/2 tējkarote sodas

1/2 tējkarote cepamā pulvera

5 ēdamkarotes kakao

240 g miltu

Kefīru, eļļu, cukuru un olas samaisa. Pievieno etiķi, sodu un cepamo pulveri, samaisa. Pievieno izsijātus kakao un miltus, samaisa. Uz cepamās pannas uzzīmē 2 aplis, mīklu sadala uz pusēm - katrā aplī. Cep 180 grādos 16 minūtes. Kad gatavi, atdzesē un ar apaļo kūkas formu izspiež vēlamo diametru. Šāda metode ļauj biskvītu izcept ātrāk un atdzesēt ātrāk. Bet var arī cept kūkas veidnē.

### Ķiršu pildījumam:

300 g ķiršu (saldēti, bez kauliņiem)

90 g cukura

30 g kukurūzas cietes

Katliņā liek vārīties ķiršus. Bļodiņā sajauc cukuru ar cieti un pievieno ķiršiem, kad tie sāk vārīties. Kad atkal viss sāk vārīties, karsē 60 sekundes. Atdzesē. Es lieku ledusskapī un ik pa laikam samaisu, lai nesastingst želejā.

### Krēmam:

1 bundža iebiezinātā piena

200 g sviesta (istabas temperatūrā)

200 g krēmsiera (Rasas vai Philadelphia)

Sviestu kuļ ar iebiezināto pienu, līdz kļuvis gaišs, taču, ja iebiezinātais piens ir pārāk silts, šķidrš, ātri sāks veidoties tādas kā pārslas - tas nekas, liek uzreiz klāt krēmsieru, sajauc visu kopā, bet ilgi nekuļ. Krēms gatavs.

### Šokolādes ganāšam:

60 g tumšās šokolādes

60 g saldā krējuma

Saldo krējumu uzsilda līdz pirmajam burbulim. Lej virsū šokolādei, kas sagriezta gabaliņos, pagaida 30 sekundes, lai šokolāde pakūst, tad sāk maisīt, līdz šokolādes gabaliņi izkūst. Nedaudz atdzesē, lai nav pārāk šķidra, bet nav arī pārāk bieza.

### Būvē kūku:

Biskvītus pārgriež uz pusēm, sanāk 4 plānas kārtas.

Liek vienu kārtu, liek krēmu, liek otru kārtu, gar malām spiež krēmu, izveidojot tādu kā aizsargmalu, pilda ķiršus, liek biskvītu, liek krēmu, liek biskvītu, pa virsu atlikušo krēmu. Pārleju ar šokolādes ganāšu, veidojot notecējumu gar malām.

Dekorē, ar ko vēlas.





# Ilzes šokolādes kūka

Ilze stāsta: „Talsi ir mana vasaras pilsēta. Kopš sevi atceros, vasaras tika pavadītas Talsos. Šobrīd Talsi ir kļuvuši par vienu no mīļākajiem vasaras galamērķiem. Tā nav vasara, ja neesi bijis Talsu Sauleskalnā un vērojis saulrietu, Tiguļkalnā un baudījis ārpasaules mūziku, pieēdis pilnu vēderu ar visgaršīgākajiem saldajiem ķiršiem, kādi aug tikai Talsos, nobaudījis „Maizes nama” sklandraušus, „Māsu” Snickers saldējumu un „Piena sētas” burkānmaizi, ruleti ar rabarberiem un citus pasaulē labākos našķus un gardākos sierus”.

## RECEPTE

### Kūkas cepšanai:

200 g tumšās šokolādes  
200 g sviesta  
200 g cukura  
200 g kviešu miltu  
3 olas

### Glazūrai:

15 g sviesta  
50 g saldā krējuma  
75 g tumšās šokolādes

### Rotāšanai:

gabaliņos sagriezti augļi vai rieksti, ogas, cukura pērlītes - pēc iespējām un vēlmēm.

### Pagatavošana:

Izkausē cepšanai paredzēto šokolādi un sviestu (vai nu ūdens peldē vai mikroviļņu krāsnī). Ar dakšiņu viegli sakuļ olas ar cukuru. Bļodā lej izkausēto šokolādes un sviesta masu, maisot pievieno olu un cukura masu, kārtīgi apmaisot, pievieno miltus. Masu lej vai nu silikona formā vai formā ar noņemamām malām, pirms tam to kārtīgi ieziežot ar sviestu. Cep 180 grādos ne ilgāk kā 20 minūtes. Kad virtuvē jūtama šokolādes smarža, kūka ir gatava. Izņemot no krāsns, tai vēl ir jābūt mīkstai. Laikā, kamēr cepas kūka, izkausē glazūrai nepieciešamo šokolādi un sviestu, tad masā iemaisa saldo krējumu. Visu rūpīgi samaisa. Tikko no krāsns izņemtu kūku liek uz šķīvja (formai ar noņemamām malām pamatni atstāj, noņem tikai malas, silikona formā cepto kūku uz šķīvja liek, apmetot to otrādi) un pārlej ar karstu glazūru. Rotā ar ogām, augļiem vai riekstiem. Liek ledusskapī un ļauj kūkai atpūsties. Vēlams, vismaz uz nakti. Tad kūka kārtīgi savilksies – kļūs par šokolādes masu. Kūku griež mazos gabaliņos, jo tā ir ļoti sātīga.





# Eva Kārcliņa – Ķilavkūk

Ar savu īpašo Ķilavkūk` s recepti dalās Talsu novada pašvaldības domes priekšsēdētāja Eva Kārcliņa kopā ar Drago

## RECEPTE

Nem tik daudz ķilavs, cik liel kūk grib taisīt vai cik liels būs ēdaj bars. Ķilavs ieliek bļoda un pārlej a marinād (cukurs, sāļ, etiķis, želantīns). Liek aukstuma, lai atdziest. Pa to laik izvār kartupeļs un ols, kūrs ari atdzese. Tad kartupeļs sagriež biezas ripas un saliek uz ciet pamat bieza kārtā. Tai kārtai virsu liek sagriezts ol rips un uz tiem ripam liek saželejušos brētliņs. Kūk var dekoret ar sāļo krēm, ko tais no ol dzeltenumiem, kas sajaukt ar majonēz. Ja grib kreptīgāk, var pielikt sīpols. Ķilavkūk var dekoret a gurķ vai pētersīl.

Lai lāb garšo!

