



Tev vajadzēs:

- ✿ 4-5 vidēji lielus ābolus;
- ✿ 3 olas - dzeltenumi jātdala no baltumiem;
- ✿ 330 g cukura;
- ✿ 200 g sviesta istabas temperatūrā;
- ✿ 1/2 tējkarotes sodas;
- ✿ 300 g miltu.

Sastāvdaļas
paredzētas
24 cm lielai
cepamformai.



1

1. ATDALI

Sakarsē līdz 200 grādiem cepeškrāsni. Uzmanīgi atdali olu baltumus no dzeltenumiem.



2

Sviestu
vari arī izkausēt
uz plīts un pēc
tam atdzēsēt.

2. PUTO

Saputo olu dzeltenumus ar trešdaļu cukura un mīksto sviestu, līdz masa kļūst gaišīga un nedaudz gaišāka.

Padoms

Kuļot olu baltumus ar cukuru, nepārcenties, jo tie diezgan ātri kļūst stingri un, pārāk ilgi kuļot, vari sadedzināt savu mīlo mikseri.



3

3. MĪCI

Pievieno mīklai miltus, sodu, tad kul un mīci, kamēr masa kļūst viendabīga un vairs nelīp pie rokām.



4

4. MĪCI IEKŠĀ

Apmēram ceturto daļu mīklas ieliec saldētavā, bet pārējo ieklāj ietaukotā cepamformā. Ar pirkstiem vienmērīgi izspaidi, izveidojot arī apmēram 3 cm augstas maliņas.



5

5. KLĀJ PĀRI

Āboliem izgriez serdes, sarīvē tos un liec mīklas formā. Saputo olu baltumus ar atlikušo cukuru, līdz veidojas stingras putas, un pārklāj tās āboliem.

6. RĪVĒ UZ NEBĒDU

Izņem sacietējušo mīklas klucīti no saldētavas, pārrīvē kūkai pa virsu, lai visu smuki nosedz. Šaj krāsni un cep apmēram 30 minūtes. Dekorē ar svaigiem āboliem, bet izcilai garšai - pasniedz kopā ar saldējumu!



6

