



ĶIRŠU KŪKA NO HUGO





Div ar pus acumirkļi un tā jau ir gatava!
Ikviens jūs mīlēs, ja pagatavosit šo kūku.
Vienkārši, ātri un "mņam" !



Jums būs nepieciešams:

350 gramu pusrupju kviešu miltu

280 gramu kristāliskā cukura (es izmantoju cukurniedru, brūno - iesaku)

2 olas

100 ml eļļas

Kakao - 2 ēdamkarotes

Ķirši, konservēti vai tieši no koka, bez kauliņiem

Kefīrs, puslitrs

2 tējkarotes sodas

Aprikožu ievārījums (būs labs jebkurš cits)

100 gramu konditorejas šokolādes (50 gr kūkai, 50 gr eksterjēram)

Procedūra:

Ļoooti vienkārši !!!!

Visas sastāvdaļas ievietojam vienā bļodā un labi samaisiet ar putojamo slotiņu. Lejiet rezultātu cepamtraukā, kas izsmērēts ar sviestu un izkaisīts ar miltiem. Mīklā vienmērīgi izkārtu ķiršus un šokolādi mazos gabaliņos.

Cepiet 180 grādos vismaz 30 minūtes. Gatavību pārbaudu iedurot špicku – ja tā ir sausa, tātad kūka ir gatava.

Uz gandrīz atdzesēta kūkas uzklājat ievārījumu un pārlejiet izkausētu šokolādi. (Ja jums patīk kokosrieksti, šokolādes vietā varat pārkaisīt kokosriekstu skaidiņas)

GATAVS!!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo