



## Receptes – saldie ēdieni

### Biezais ķīselis ar putukrējumu

#### Sastāvdaļas

- plūmju vai ķiršu kompots
- 0,5 l saldā krējuma
- cukurs pēc garšas
- vaniļas cukurs
- 5 āboli
- kartupeļu ciete

#### Gatavošanas secība

1. Saber katlīnā smalki sagrieztus ābolus, pielej ūdeni (apmēram tā, lai pilnībā nosedz ābolus).
2. Sagaida, līdz sāk vārīties, vāra vēl 5 minūtes.
3. Kad āboli sāk šķīst, katlā ielej ogu kompotu.
4. Pieber klāt cukuru pēc garšas 0,5–1 glāzi.
5. Lai šķidrums kļūtu par ķīseli, to vajag sabiezināt (pievienojot šķidrumam kartupeļu cieti).
6. Cietes daudzumu biežajam ķīselim var ņemt ap 60 g uz 1 litru šķidruma jeb 3 ēdamkarotes ar kaudzi.
7. Cieti atšķaida ar kādu pusglāzi auksta ūdens. Rūpīgi visu izmaisa līdz viendabīgam šķidrumam.  
**Svarīgi!** Sausu cieti bērt katlā ar karstu šķidrumu nedrīkst, jo tas ķīseli var saraut kunkuļos.
8. Atšķaidīto cieti lej katlā klāt ķīselim un uzmanīgi maisa, līdz ķīselis viendabīgi sabiezē.
9. Tad katliņu ātri noņem nost no uguns un liek izlietnē auksta ūdens peldē atdzišanai.
10. Kamēr ķīselis dziest, pagatavo putukrējumu. Saldo krējumu lej bļodā, pieber klāt apmēram 4 karotes cukura, mazliet vaniļas cukuru aromātam un sāk kult. Krējumu kuļ, līdz tas pārvēršas stingrās putās.  
**Svarīgi!** Nevar pārputot par daudz, jo citādi tas paliks par sviestu.
11. Ķīseli lej traukos un putukrējumu liek pa virsu.
12. Rezultāts – biezs, skābens ķīselis ar saldu, stingru putukrējumu.



## Uzpūtenis ar pienu

### Sastāvdaļas

- 3 glāzes ūdens
- 1 glāze dzērveņu (vai citu skābenu ogu vai ābolu)
- 1/2 glāze cukura
- 1/2 glāze mannas

### Gatavošanas secība

1. Ūdeni uzvāra, ieber nomazgātas un atlasītas dzērvenes un vāra, kamēr ogas izšķīst (7–10 min).
2. Šķidrumu izkāš un biežumus izberž caur sietu, lai nekas neiet zudumā.
3. Ogu šķidrumu lej atpakaļ katliņā, pieber cukuru un uzvāra.
4. Kad cukurs izkusis, visu laiku maisot, lēnām, tievā strūkliņā ber klāt mannu.  
**Svarīgi!** Šis solis jāveic īpaši uzmanīgi, lai neveidotos kunkuļi. Tie ietekmē ēdiena izskatu un garšu.
5. Maisot uzbriedina putru, kam beigās vajadzētu būt bieza krējuma konsistencē. Tā nedrīkst būt arī pārāk bieza, jo tad nevarēs labi uzputot.
6. Noņem no plīts un liek auksta ūdens peldē vai pie loga atdzesēties. Ik pa brīdim apmaisa un atdzesē līdz tādai temperatūrai, kad var mierīgi pirkstu ielikt.
7. Ņem mikseri vai putojamo slotiņu un puto, līdz uzpūtenis palicis gaišs un palielinājies apjomā aptuveni trīs reizes.
8. Pasniedz ar aukstu pienu.



## Piena želeja



### Sastāvdaļas

- 0,5 l piena
- 1 paciņa želatīna
- 100 g cukura
- vaniļas cukurs – pēc garšas

### Gatavošanas secība

1. Želatīnu uzbriedina aukstā ūdenī.
2. Pienu uzvāra, pievieno cukuru, vaniļas cukuru un samaisa.
3. Pienu noņem no uguns, pievieno želatīnu, samaisa.
4. Želeju lej formiņās un liek ledusskapī sastingt.
5. Kad želeja sastingusi, to dekorē pēc paša gaumes ar deserta mērcēm, ogām, riekstiem vai augļiem.
6. Deserts gatavs pasniegšanai.



## Biezpiena sacepums ar mannu, rozīnēm un citrona miziņu



### Sastāvdaļas

- 1 kg biezpiena vai rikotas siera
- 5 olas
- 4 ēdamk. skābā krējuma
- 7 ēdamk. cukura
- 7 ēdamk. mannas
- rozīnes
- 1 citrona rīvēta miziņa
- milti

### Gatavošanas secība

1. Biezpienu liek bļodā, iemaisa skābo krējumu. Pievieno olas, cukuru, rīvētu citrona miziņu un visu samaisa.
2. Rozīnes noskalo, apviļā miltos un iemaisa mīklā.
3. Pievieno un iemaisa mannu. Nogaršo mīklu. Ja šķiet, ka trūkst salduma, pievieno vēl cukuru, tomēr jāatceras, ka rozīnes arī dos saldumu.
4. Cepamo veidni ieziež ar sviestu.
5. Biezpiena masu liek traukā un izlīdzina. Virspusē uzliek sviesta piciņas.
6. Trauku liek 180° C uzkarsētā cepeškrāsnī. Cep, līdz gatavs.



## Rupjmaizes kātojums

### Sastāvdaļas

- 5 šķēles rupjmaizes (vai rudzu rīvmaizes)
- 300 ml saldā krējuma
- 300–400 g svaigu dzērveņu (vai dzērveņu ievārījuma) vai/un brūkleņu
- 1 tējķ. kanēļa
- 1 tējķ. pūdercukura
- 2–3 ēdamk. cukura (ja lieto svaigas ogas)
- 2 ēdamk. šķidra medus

### Gatavošanas secība

1. Rupjmaizi sagriež nelielos gabalos un apgrauzdē cepeškrāsnī.
2. Pēc tam samal gaļas maļamajā mašīnā vai sablenderē virtuves kombainā.
3. Ja ir jau gatava rīvmaize, tad šis process vienkāršojas – atliek tikai rīvmaizi mazliet apgrauzdēt uz sausas pannas.
4. Rupjmaizei pievieno kanēli un pūdercukuru. Visu samaisa.
5. Svaigās dzērvenes (ja nav gatava ievārījuma) sablenderē ar cukuru.
6. Ja grib saldāku ievārījumu, pievieno vēl cukuru.
7. Saldo krējumu saputo. Kad tas gandrīz gatavs, pievieno medu. Saputo stingrās putās.
8. Deserta trauciņos pirmo kārtu liek sablenderētās ogas, tad mazliet sasmalcināto rupjmaizi (rupjmaizes kārtu nevajadzētu likt pārāk biezu, jo tad tā kārtīgi nesavilksies), tad putukrējumu. Tā turpina līdz trauks ir pilns. Pabeidz ar putukrējuma kārtiņu.
9. Liek vēsā vietā vismaz uz pāris stundām ievilkties.



## Biezpiena un augļu rupjmaizes deserts

### Sastāvdaļas

- 40 g grauzdētu lazdu riekstu bez mizām
- 250 g biezpiena (ar tauku saturu 9 %)
- 100 g medus
- 1 ēdamk. citrona sulas
- 1/2 apelsīna sulas
- 140 g skābā krējuma (ar tauku saturu 25 %)
- 150 g rupjmaizes (ar žāvētiem augļiem)
- 1 apelsīna sula

### Gatavošanas secība

1. Uzkarstētā cepeškrāsnī 200° C apcep lazdu riekstus, līdz nāk nost miziņa un rieksti kļūst viegli zeltaini. Nomizo un atdzesē. Rupji sakapā.
2. Caur gaļas maļamo mašīnu izmaļ rupjmaizi. Izmalto maizi liek uz plāts un plāti liek krāsnī. Apgrauzdē maizīti, bet tikai tik, lai tā no ārpuses ir viegli kraukšķīga, bet iekšā vēl ir mīksta. Izņem no krāsns, ieber bļodā, lai atdziest.
3. Caur sietu izberž biezpienu. Samaisa ar medu, citrona un 1/2 apelsīna sulu.
4. Saputo skābo krējumu (apmēram 1 minūti) un ar karoti iemaisa biezpiena masā.
5. Kārto atsevišķās glāzītēs desertu. Pirmo liek biezpiena masu, pārber ar rupjmaizi, tad uzliek vēl vienu kārtu biezpiena krēma un uzlej nedaudz apelsīnu sulas. Tad atkal liek rupjmaizi, uzliek vēl vienu kārtu krēma, pārber ar riekstiem un uzlej vēl apelsīna sulu.
6. Vislabāk pasniegt atdzesētu.



## Riekstu konfektes



### Sastāvdaļas

- 1/2 glāze cukura
- 1/2 glāze zemesriekstu (vēlams, apgrauzdētus un ar nazi sasmalcinātus mazākos gabaliņos, bet var arī veselus)
- 200 ml pilngraudu auzu pārslu, apgrauzdētu
- 1 tējķ. vaniļas cukura
- 1 ēdamk. medus
- 2 ēdamk. iebiezinātā piena ar cukuru
- 50 g sviesta
- 1/5 tējkarotes sodas

### Gatavošanas secība

1. Sākumā sagatavo trauku, kur tiks karamu. Cepamo formu iesmērē ar sviestu, bet var arī ieklāt cepamo papīru.
2. Katliņā ieber cukuru, vaniļas cukuru, pieliek sviestu, medu un iebiezināto pienu.
3. Medu un iebiezināto pienu liek tādas kārtīgas ēdamkarotes, negaida, lai tās notek, bet, kā ņem no burkas, tā uzreiz katliņā iekšā.
4. Visu karsē uz nelielas uguns, nepārtraukti maisot, līdz cukurs pilnībā izkusis. Aptuveni 7 minūtes.
5. Pievieno sodu un intensīvi izmaisa.
6. Pievieno auzu pārslas un riekstus, maisa.
7. Karsē un maisa vēl ap 5 minūtēm.
8. Kad pabeidz karsēt, masu pārliet izvēlētajā traukā un noliek vēsā vietā atdzist un sacietēt.
9. Kad masa ir pilnībā atdzisusi, var ņemt ārā no formas un sagriezt.
10. Tā kā klāt ir soda, tad šim karamam nav jābūt cietam, bet viegli griežamam.