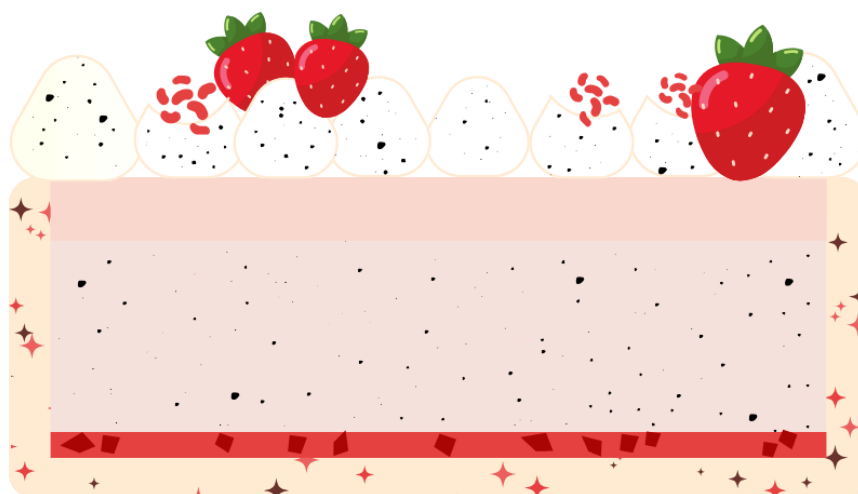


Zemeņu, vaniļas, jogurta, citronu un kokosriekstu siera kūka



Kraukšķīga kokosriekstu cepumu pamatne ar citrona un zemeņu notīm, izteikta zemeņu kārtiņa, maigs zemeņu-jogurta krēms, krēmīga zemeņu siera kūka ar daudz-daudz-daaaaudz īstās vaniļas sēkliņām, un tik pat vaniļains zīdains baltās šokolādes krēms dekorā. Tik vienkāršs, bet tik burvīgs garšu un tekstūru salikums. Skaties video un pagatavo šo gardumu kopā ar mums!



Kūkas sastāvs:

Smilšu mīklas pamatne ar citronu, kokosu un zemenēm
Zemeņu marmelāde
Zemeņu-vaniļas siera kūka
Zemeņu, jogurta un baltās šokolādes krēms
Vaniļas un baltās šokolādes maigs krēms dekoram

Recepte 1 siera kūkai 18 cm diametrā

Kokosriekstu smilšu mīklas cepumi:

145 g kviešu miltu
55 g pūdercukura
1.5 g rupjā maluma sāls
15 g mandeļu miltu
10 g kokosriekstu skaidiņu
85 g ļoti auksta sviesta 82%
25 g viegli sakultu olu (aukstu)

Sākam ar smilšu mīklas pagatavošanu siera kūkas pamatnei. Miksera bļodā jaucam kopā izsijātus kviešu miltus un pūdercukuru, mandeļu miltus, kokosriekstu skaidiņas un sāli, un kārtīgi samaisam. Tad pievienojam ĻOTI aukstus sviesta gabaliņus un miksera bļodā ar plakanu uzgali (vai arī smalcinātāja traukā) pārvēršam šo visu smiltīm līdzīgās drupačās. Tas parasti aizņem ap 5 minūtēm. Lejam klāt viegli sakultas olas, arī ļoti aukstas, un turpinam samaisīt. Tālu nekur neejam, mīkla gatavojas ātri. Maisam tikai līdz brīdim kad mīkla savelkas vienā gabalā, ilgāk nevajag, jo tā kļūs gumijaina. Ietinam mīklu plēvē, nedaudz to izrullējam un ieliekam ledusskapī uz 3-4 stundām.

Kad pāriet šis laiks, izrullējam mīklu 2-3mm biezu, sadalam to 5-6 gabaliņos, un pārvietojam uz cepšanas paklājiņa (vislabāk uz perforētā silikona, ja nav, tad saduram ar dakšiņu lai neuzpūšas). Ja ir, pārklājam ar citu perforētu paklājiņu, bet tas nav obligāti.

Cepam iepriekš uzkarstētā krāsnī, 170C ar konvenciju, 12-15 min. Gatavus cepumus atdzēsējam pirms turpinam darbu. Uzglabājam hermētiskā traukā.

Siera kūkas pamatne:

260 g kokosriekstu cepumu
65 g izkausēta sviesta 82%
1 citrona miziņa
4 g kokosriekstu skaidiņu
5 g sublimētu zemeņu gabaliņu

Ieliekam cepumus jebkādā smalcinātājā un samaļam. Tad beram bļodā un pārbaudām vai nav rupju gabaliņu. Man patīk kad ir viendabīga smuka tekstūra pamatnei, tādēļ es sasmalcinu ar pirkstiem, bet var atstāt arī rupjākus gabaliņus.

Cepumiem pierīvējam klāt citrona miziņu, pievienojam kokosa skaidiņas un sublimētas zemenes, tad izkausētu sviestu un samaisam. No sākuma ērtāk maisīt ar lāpstiņu, tad turpinam ar rokām. Masai maigi jāturas kopā, bet nav jābūt pārāk mitrai un blīvai. To var regulēt ar sviesta daudzumu. Pēc nepieciešamības var pievienot mazāk vai vairāk, lai sasniegtu tekstūru, kas parādīta video.

Metāla riņķi no apakšas ietinam folijā, novietojam uz cepešpannas, un 2/3 cepumu liekam riņķī. Veidojam ar rokām maliņas, ap 5mm, līdz pašām augšējām malām. Turpinam līdzināt ar karoti vai taisnu glāzi, labi piespiežot pie malām. Šeit var izpaust visu savu perfekcionismu - līdzinam kamēr apmierina rezultāts. No atlikušās cepumu masas veidojam pamatni. Piespiežam ar karoti un īpaši izlīdzinām malu savienojuma vietu, lai būtu smuks šķērsgriezums siera kūkai.

Gatavu pamatni ieliekam ledusskapī.

Zemeņu marmelāde:

155 g zemeņu
45 g cukura
3 g pektīnaNH

Zemeses sablenderējam, masu lejam nelielā katliņā, beram klāt cukuru samaisītu ar pektīnu. Maisot uzvāram, tad atdzēsējam līdz istabas temperatūrai.

50g atstājam siera kārtai, pārējo smērējam uz cepumu pamatnes un liekam ledusskapī līdz cepšanai.

**Vaniļas krēms dekoram:**

0,8-1 g želatīna 200BL
4 g ūdens želatīnam
80 g baltās šokolādes
8 g kakao sviesta
60 g saldā krējuma 35% (1)
12 g glikozes sīrupa
1 gab. vaniļas pāksts
60 g saldā krējuma 35% (2)

Gatavojam šo krēmu iepriekšējā dienā, jo tam vajag laiku stabilizācijai!

Krūzē savienojam šokolādi, kakao sviestu, krējumu (1), pievienojam glikozi, vaniļas sēkliņas un uzbriedinātu želatīnu. Sildam mikroviļņu krāsnī līdz šokolāde izkūst (1-2min, 600-700W). Tad sablenderējam līdz smukai gludai masai. Cenšamies blenderēt, izvairoties no burbuļiem. Divos piegājienos pievienojam aukstu krējumu (2), pēc katras pievienošanas sablenderējam 30 sekundes. Gatavu krēmu lejam konteinerī un cieši pārklājumam ar plēvi, pie pašas virsmas. Liekam ledusskapī stabilizēties uz 10-16 stundām.

Zemeņu siera kūka:

305 g krēmsiera (Rasa vai Philadelphia)

55 g cukura

17 g trimolīna

50 g zemeņu marmelādes

1 gab. vaniļas pāksts

26 g olu baltumu

34 g olu dzeltenumu

120 g saldā krējuma 35%

10 g kviešu miltu

Siera kūkai visas sastāvdaļas jābūt istabas temperatūrā. Samaisot masu izmantojiet mikseri ar plakānu uzgali, lāpstiņu vai putojamo slotiņu. Neizmantojiet mikseri ar putošanas uzgali, jo kulšanas laikā masā parādīsies lieki burbuļi un to dēļ uz siera kūkas cepšanas laikā parādīsies plaisas.

Samaisam krēmsieru ar cukuru, pievienojam trimolīnu. Trimolīnu var nepievienot, ja nav plānots kūku sasaldēt, bet saldēšanai obligāti pievienojiet - tas pasargās no siera sūkalu atslāņošanas. Pievienojam zemeņu marmelādi un vaniļas sēkliņas. Tad pakāpeniski olas, miltus un saldo krējumu (video šis process nav ierakstījies). Miltu vietā var izmantot kukurūzas cieti. Siera kūkas samaisīšanas laikā iztīrām bļodas malas, lai masa ir viendabīga un nelīp pie bļodas malām.

Gatava siera masa var būt šķidrāka vai biezāka atkarībā no siera (piemēram, ar Filadelfijas sieru būs daudz šķidrāka masa, jo pats pa sevi tas ir maigāks par Rasas sieru). Maigi pa daļām ieliekam siera kūkas masu uz sagatavotas pamatnes. Iztaisnojām, maigi sitot virsmu ar silikona lāpstiņu, un cenšoties izsist burbulīšus. Cepam iepriekš uzkarstētā krāsnī, 135C ar konvekciju, ap vienu stundu. Vidū gatava kūka izkatīsies vēl šķidra, tas ir normāli. Necepiet līdz brīdim, kad kūka ir pilnīgi stabila, kā arī virsmai noteikti nav jāmaina krāsa. Šajos gadījumos tekstūra jau būs nepareiza.

Gatavu kūku atdzēsējam no sākuma uz galda, tad 6-8h ledusskapī.

Zemeņu-jogurta krēms:

1.8 g želatīna 200BL

9 g ūdens želatīnam

35 g zemeņu biezeņa (no aptuveni 60-70g veselu zemeņu)

10 g glikozes sīrupa

90 g baltās šokolādes

100 g grieķu jogurta bez piedevām

Kad siera kūka jau atdzisa, gatavojam jogurta krēmu. Zemenes sablenderējam un izkāšam caur sietu. Tad izsveram cik prasīts receptē. Lejam krūzē pie baltās šokolādes, pievienojam glikozi un uzbriedinātu želatīnu. Karsējam šo visu mikroviļņu krāsnī, līdz šokolāde izkūst (1-2 min, 600-700W). Tad sablenderējam līdz viendabīgai masai. Cenšamies blenderēt, izvairoties no burbuļiem. Divos piegājienos pievienojam jogurtu, pēc katras pievienošanas sablenderējam 15-20 sekundes.

Atdzisušai siera kūkai noņemam kondensātu no virsmas, pielipinot tīru papīra dvieli. Gatavu krēmu lejam uz virsmas un atdzēsējam stundu. Ja uz virsmas ir burbulīši, tos var izlīdzināt ar lāpstiņu.

Dekors:

Vaniļas krēms

Svaigas zemenes

Sublimētu zemeņu gabaliņi

Kad pagāja stunda, sākam putot vaniļas krēmu. Miksera bļodai, putotājam un pašam krēmam ir jābūt ļoti aukstiem. Var ielikt traukus uz pusstundu ledusskapī pirms kulšanas. Kā arī pirms kult krēmu, uzreiz sagatavojiet konditorejas maisiņu un apaļu uzgali 10-15mm.

Vidējā ātrumā sākam kult krēmu (KitchenAid ātrums 4 no 10). Tālu no miksera neejam, process ir zibenīgs, var aizņemt no 1 līdz 5 minūtēm. Video parādīts reāls ātrums - cenšaties savam mikseri atrast līdzīgu. Katru pusminūti apstādinām, lai pārbaudītu vai krēms ir gatavs. Krēms jābūt gluds, maigs un zīdains, ne pārāk stabils. Pārputots krēms būs graudains un atslāņosies. Šo krēmu labāk atstāt nedaudz mīkstāku, nekā vajag. Kamēr ieliksiet maisiņa, tas vēl stabilizēsies. Kā arī nesildiet to ilgi rokās un diezgan ātri izspiediet no maisiņa. Noformējām kūku, izspiežot piciņas, un ar karstu karoti veidojam iedobumus. Dekorējam kūku ar svaigām un sublimētām zemenēm. Pasniedzam aukstu un izbaudam ar savas mīļākās tējas vai kafijas tasīti!



Pilnu video ierakstu skaties šeit:



<https://dessert.school/lv>

Zemeņu, vaniļas, jogurta, citronu un kokosriekstu siera kūka

Recepte 1 siera kūkai 18 cm diametrā



Smilšu mīklas cepumi:
145 g kviešu miltu
55 g pūdercukura
1.5 g rupjā maluma sāls
15 g mandeļu miltu
10 g kokosriekstu skaidiņu
85 g ļoti auksta sviesta 82%
25 g viegli sakultu olu
(aukstu)

Sākam ar smilšu mīklas pagatavošanu siera kūkas pamatnei. Miksera bļodā jauca kopā izsijātus kviešu miltus un pūdercukuru, mandeļu miltus, kokosriekstu skaidiņas un sāli, un kārtīgi samaisam. Tad pievienojam ĻOTI aukstus sviesta gabaliņus un miksera bļodā ar plakanu uzgali (vai arī smalcinātāja traukā) pārvēršam šo visu smiltīm līdzīgās drupačās. Tas parasti aizņem ap 5 minūtēm. Lejam klāt viegli sakultas olas, arī ļoti aukstas, un turpinam samaisīt. Tālu nekur neejam, mīkla gatavojas ātri. Maisam tikai līdz brīdim kad mīkla savelkas vienā gabalā, ilgāk nevajag, jo tā kļūs gumijaina. Ietinam mīklu plēvē, nedaudz to

izrullējam un ieliekam ledusskapī uz 3-4 stundām. Kad paiet šis laiks, izrullējam mīklu 2-3mm biezu, sadalam to 5-6 gabaliņos, un pārvietojam uz cepšanas paklājiņa (vislabāk uz perforētā silikona, ja nav, tad saduram ar dakšiņu lai neuzpūšas). Ja ir, pārklājam ar citu perforētu paklājiņu, bet tas nav obligāti. Cepam iepriekš uzkarstētā krāsnī, 170C ar konveciju, 12-15 min. Gatavus cepumus atdzēsējam pirms turpinam darbu. Uzglabājam hermētiskā traukā.

Siera kūkas pamatne:
260 g kokosriekstu cepumu
65 g izkausēta sviesta 82%
1 citrona miziņa
4 g kokosriekstu skaidiņu
5 g sublimētu zemeņu
gabaliņu

Ieliekam cepumus jebkādā smalcinātājā un samaļam. Tad beram bļodā un pārbaudām vai nav rupju gabaliņu. Man patīk kad ir viendabīga smuka tekstūra pamatnei, tādēļ es sasmalcinu ar pirkstiem, bet var atstāt arī rupjākus gabaliņus. Cepumiem pierīvējam klāt citrona miziņu, pievienojam kokosa skaidiņas un sublimētas zemenes, tad izkausētu sviestu un samaisam. No sākuma ērtāk maisīt ar lāpstiņu, tad turpinam ar rokām. Masai maigi jāturas kopā, bet nav jābūt pārāk mitrai un blīvai. To

var regulēt ar sviesta daudzumu. Pēc nepieciešamības var pievienot mazāk vai vairāk, lai sasniegtu tekstūru, kas parādīta video. Metāla riņķi no apakšas ietinam folijā, novietojam uz cepešpannas, un 2/3 cepumu liekam riņķī. Veidojam ar rokām maliņas, ap 5mm, līdz pašām augšējām malām. Turpinam līdzināt ar karoti vai taisnu glāzi, labi piespiežot pie malām. Šeit var izpaust visu savu perfekcionismu - līdzinām kamēr apmierina rezultāts. No atlikušās cepumu masas veidojam pamatni. Piespiežam ar karoti un īpaši izlīdzinām malu savienojuma vietu, lai būtu smuks šķērsriezums siera kūkai. Gatavu pamatni ieliekam ledusskapī.

Zemeņu marmelāde:
155 g zemeņu
45 g cukura
3 g pektīnaNH

Zemenes sablenderējam, masu lejam nelielā katliņā, beram klāt cukuru samaisītu ar pektīnu. Maisot uzvāram, tad atdzēsējam līdz istabas temperatūrai. 50g atstājam siera kārtai, pārējo smērējam uz cepumu pamatnes un liekam ledusskapī līdz cepšanai.

Vaniļas krēms dekoram:
0,8-1 g želatīna 200BL
4 g ūdens želatīnam
80 g baltās šokolādes
8 g kakao sviesta
60 g saldā krējuma 35% (1)
12 g glikozes sīrupa
1 gab. vaniļas pāksts
60 g saldā krējuma 35% (2)

Gatavojam šo krēmu iepriekšējā dienā, jo tam vajag laiku stabilizācijai! Krūzē savienojam šokolādi, kakao sviestu, krējumu (1), pievienojam glikozi, vaniļas sēkliņas un uzbriedinātu želatīnu. Sildam mikroviļņu krāsnī līdz šokolāde izkūst (1-2min, 600-700W). Tad sablenderējam līdz smukai gludai masai. Cenšamies blenderēt, izvairoties no burbuļiem. Dīvos piegājienos pievienojam aukstu krējumu (2), pēc katras pievienošanas sablenderējam 30 sekundes. Gatavu krēmu lejam konteinerī un cieši pārklājam ar plēvi, pie pašas virsmas. Liekam ledusskapī stabilizēties uz 10-16 stundām.

Zemeņu siera kūka:
305 g krēmsiera (Rasa vai Philadelphia)
55 g cukura
17 g trimolīna
50 g zemeņu marmelādes
1 gab. vaniļas pāksts
26 g olu baltumu
34 g olu dzeltenumu
120 g saldā krējuma 35%
10 g kviešu miltu

Siera kūkai visas sastāvdaļas jābūt istabas temperatūrā. Samaisot masu izmantojiet mikseri ar plakanu uzgali, lāpstiņu vai putojamo slotiņu. Neizmantojiet mikseri ar putošanas uzgali, jo kulšanas laikā masā parādīsies lieki burbuļi un to dēļ uz siera kūkas cepšanās laikā parādīsies plaisas. Samaisam krēmsieru ar cukuru, pievienojam trimolīnu. Trimolīnu var nepievienot, ja nav plānots kūku sasaldēt, bet saldēšanai obligāti pievienojiet - tas pasargās no siera sūkulu atslāņošanas. Pievienojam zemeņu marmelādi un vaniļas sēkliņas. Tad pakāpeniski olas, miltus un saldo krējumu (video šis process nav ierakstījies). Miltu vietā var izmantot kukurūzas cieti. Siera kūkas samaisīšanas laikā iztīrām bļodas malas, lai masa ir viendabīga un nelīp pie bļodas malām. Gatava siera masa var būt

šķidrāka vai biezāka atkarībā no siera (piemēram, ar Filadelfijas sieru būs daudz šķidrāka masa, jo pats pa sevi tas ir maigāks par Rasas sieru). Maigi pa daļām ieliekam siera kūkas masu uz sagatavotas pamatnes. Iztaisnojām, maigi sitot virsmu ar silikona lāpstiņu, un cenšoties izsīst burbuliņus. Cepam iepriekš uzkarstētā krāsnī, 135C ar konveciju, ap vienu stundu. Vidū gatava kūka izkatsies vēl šķidra, tas ir normāli. Necepiet līdz brīdim, kad kūka ir pilnīgi stabila, kā arī virsmai noteikti nav jāmaina krāsa. Šajos gadījumos tekstūra jau būs nepareiza. Gatavu kūku atdzēsējam no sākuma uz galda, tad 6-8h ledusskapī.

Zemeņu-jogurta krēms:
1.8 g želatīna 200BL
9 g ūdens želatīnam
35 g zemeņu biezeņa (no aptuveni 60-70g veselu zemeņu)
10 g glikozes sīrupa
90 g baltās šokolādes
100 g grieķu jogurta bez piedevām

Dekors:
Vanīļas krēms
Svaigas zēmenes
Sublimētu zemeņu gabaliņi

Kad siera kūka jau atdzisa, gatavojam jogurta krēmu. Zemenes sablenderējam un izkāšam caur sietu. Tad izsveram cik prasīts receptē. Lejam krūzē pie baltās šokolādes, pievienojam glikozi un uzbriedinātu želatīnu. Karsējam šo visu mikroviļņu krāsnī, līdz šokolāde izkūst (1-2 min, 600-700W). Tad sablenderējam līdz viendabīgai masai. Cenšamies blenderēt, izvairoties no burbuļiem. Dīvos piegājienos pievienojam jogurtu, pēc katras pievienošanas sablenderējam 15-20 sekundes. Atdzisušai siera kūkai noņemam kondensātu no virsmas, pielipinot tīru papīra dvieli. Gatavu krēmu lejam uz virsmas un atdzēsējam stundu. Ja uz virsmas ir burbulīši, tos var izlīdzināt ar lāpstiņu.

Kad pagāja stunda, sākam putot vanīļas krēmu. Miksera bļodai, putotājam un pašam krēmam ir jābūt ļoti aukstiem. Var ielikt traukus uz pusstundu ledusskapī pirms kulšanas. Kā arī pirms kult krēmu, uzreiz sagatavojiet konditorejas maisiņu un apaļu uzgali 10-15mm. Vidējā ātrumā sākam kult

krēmu (KitchenAid ātrums 4 no 10). Tālu no miksera neejam, process ir zibenīgs, var aizņemt no 1 līdz 5 minūtēm. Video parādīts reāls ātrums - cenšaties savam mikseri atrast līdzīgu. Katru pusminūti apstādinām, lai pārbaudītu vai krēms ir gatavs. Krēms jābūt gluds, maigs un zīdains, ne pārāk stabils. Pārputots krēms būs graudains un atslāņosies. Šo krēmu labāk atstāt nedaudz mīkstāku, nekā vajag. Kamēr ieliksiet maisiņa, tas vēl stabilizēsies. Kā arī nesildiet to ilgi rokās un diezgan ātri izspiediet no maisiņa. Noformējām kūku, izspiežot picīņas, un ar karstu karoti veidojam iedobumus. Dekorējam kūku ar svaigām un sublimētām zemenēm. Pasniedzam aukstu un izbaudam ar savas mīļākās tējas vai kafijas tasīti!