

1.vietas ieguvēja - Sirsniņdienas vafeļu torte



Sastāvdaļas:

- Vafeļu apaļās plāksnes, nopērkamas veikalā
- Saldais krējums 200 ml
- 1 bundža iebiezinātā piena
- Cukurs 50 g
- Zemenes 200 g
- Baltā šokolāde 100 g
- Mellenes 100 g
- Skābs ievārījums 200 g (kaukāzu plūmju)
- 3 pilieni sarkanas pārtikas krāsas

Pagatavošana:

Uzputo putukrējumu un pievieno cukuru. Liek 1 vafeļu plāksni uz paplātes, apsmērē ar iebiezināto pienu. Tad liek nākamo vafeļu plāksni, apsmērē ar putukrējumu ar ievārījumu. Atkal vafeļu plāksne, kurai pa virsu apsmērē iebiezināto pienu. Un tā atkārto, līdz visas vafeļu plāksnes ir saliktas. Bet vienu plāksni var atstāt dekorēšanai. Tad virsējo vafeļu kārtu nosmērē ar putukrējumu, izkārt zemenes pa virsu, kuras sagrieztas uz pusēm un mellenes. Tā kā atstāju vienu vafeles plāksni, ņemam to un salaužam mazākos gabalos un dekorējam. Uz plīts uzliekam nelielu katliņu ar ūdeni un uzvāram. Pa virsu liekam bļodiņu, kurā sadrupināta šokolāde. Izkausējam to. Paņemu sirds formas piparkūku formiņas un tajās iepildīju izkausēto šokolādi. Ievietoju ledusskapī, lai ātrāk sacietē. Izņemot no ledusskapja pēc dažām minūtēm sagatavotās sirdis ņemam un ar otiņu nokrāsojam ar pārtikas krāsu sarkanas. Tad liekam uz izdekorētās kūkas.

Lai labi garšo!