



Rudzu stiprā garša šajās kūciņās labi draudzējas ar Latvijas skābajiem ķiršiem un maigo putukrējumu. Ja kūciņas ēdīs tikai pieaugušie, tās var piesūcināt ar kādu stiprāka dzēriena lāsi.

RUDZU KŪCIŅAS AR ĶIRŠIEM



Biskvīta mīklai

150 g cukura
125 g labas rudzu rīvmaizes
200 g skābā krējuma
2 olas
1 tējkarote dzeramās sodas
1 tējkarote vaniļas cukura
1 tējkarote malta kanēļa
2 ēdamkarotes kakao pulvera
12 papīriņi un formiņas cepšanai

Pildījumam un rotāšanai

300 ml skābo ķiršu kompotā
1 ēdamkarote kartupeļu cietes
1 ēdamkarote cukura
200 ml saldā krējuma 35%
125 g krēmsiera bez sāls
1 paciņa putukrējuma cietinātāja
1 tējkarote vaniļas cukura

1. Olas kopā ar cukuru puto, līdz cukurs izkusis un masa kļuvusi bieza un gaiša. Rudzu rīvmaizi, ja daudzums atļauj, izsijā caur sietiņu, 125 g no smalkākās daļas ber bļodā, sajauc ar garšvielām, kakao un dzeramo sodu.
2. Uzkarosē cepeškrāsnī līdz 180 °C temperatūrai. Rīvmaizes maisījumu uzmanīgi iecilā olu masā, pievieno skābo krējumu un sajauc vienmērīgu mīklu. To lej formās, atstājot brīvu vietu uzbriešanai, un liek cepties apmēram 20-30 minūtes. Gatavību nosaka, iedurot koka iesmiņu – ja mīkla tam nepielīp, biskvīts ir gatavs. Biskvītus noliek pilnībā atdzist.
3. Ja ķirši kompotā ir ar kauliņiem, tos iztīra. Divpadsmit ķiršu ogas atstāj rotāšanai, 60 ml sīrupa – mitrināšanai. Pārējo kompotu katliņā uzvāra. Kartupeļu cieti atšķaida ar 100 ml auksta ūdens. Kompotam piejauc cukuru, iemaisa atšķaidīto cieti, pagaida, līdz masa uzmet burbuli, un tūlīt ņem nost no plīts. Kūciņām nogriež virspusi, lai veidotos bedrīte, pārlej tējkaroti kompotā sīrupa un pilda ar karsto ķiršu masu. Uzliek biskvīta vāciņu un ļauj atdzist.
4. Saldo krējumu puto ar krēmsieru, vaniļas cukuru un putukrējuma cietinātāju līdz krēma konsistencei. Kūciņas rotā ar krēmu un ķiršu ogām.