

RUDZU RULETĒ AR MEŽA OGĀM



Biskvītam

4 olas
4 ēdamkarotes izsijātas rudzu
rīvmaizes (smalkā daļa)
4 ēdamkarotes cukura
1 tējkarote malta kanēļa
1 loksne cepamā papīra
Sviests papīra ieziešanai
300 ml brūkleņu ievārījuma

Krēmam

200 ml saldā krējuma 35%
125 g krēmsiera bez sāls
2 ēdamkarotes cukura
1 tējkarote vaniļas cukura

Rotāšanai

Ogas – meža zemenes, melle-
nes, brūklenes vai dzērvenes
pēc izvēles, var būt saldētas
Nedaudz pūdercukura

1. Cepamo papīru ieziež ar sviestu un ieklāj cepamajā plātī. Uzkarsē cepeš-
krāsnī līdz 180 °C temperatūrai.
2. Izsijā rudzu rīvmaizi, 4 ēdamkarotes rīvmaizes no smalkās daļas kopā ar
kanēli maisot uz pannas mazliet apgrauzdē. Atstāj atdzist.
3. Olu dzeltenumus atdala no baltumiem. Olu baltumus saputo stingrās putās
ar 2 ēdamkarotēm cukura, pēc tam citā traukā saputo olu dzeltenumus ar
vēl 2 ēdamkarotēm cukura un iemaisa atdzisušo rīvmaizi. Abas olu masas
maigi sacilā kopā, un mīklu izlīdzina uz cepamā papīra plātī. Liek uzkaršu-
šajā cepeškrāsnī un cep aptuveni 10 minūtes. Gatavību pārbauda ar koka
iesmiņu – ja to iedur un izvelk tīru, biskvīts ir gatavs. Biskvītu ņem laukā,
viegli satin un atstāj atdzist.
4. Saldo krējumu saputo ar krēmsieru, cukuru un vaniļas cukuru līdz krēma
konsistencei. Biskvītu attin, pārklāj ar ievārījumu un krēmu, ārmalu
atstājot brīvu. Biskvītu satin rullī, rotā ar atlikušo krēmu, ogām un
pārkausa ar pūdercukuru.
5. Šādi var arī izcept torti. Tortei sastāvdaļas reizina ar trīs, cep trīs kārtas,
liek tās citu virs citas, pildot ar ievārījumu un krēmu.

Rudzu biskvīta rulete vai torte ar meža ogu un putukrējuma
pildījumu ir latviešu virtuves klasika. Atkarībā no gadalaika šādās
kūkās izmanto meža vai dārza zemenes, mellenes, brūklenes,
dzērvenes vai citas ogas.

