

## Kūciņas «Bounti»

- 200 g smilšu cepumu
- 80 g kokosriekstu skaidiņu
- 30 g kakao pulvera
- 60 g pūdercukura
- 85 g sviesta
- 20 g cukura

Cepumus sasmalcina, pievieno kakao pulveri un samaisa. Cukuru uz lēnas uguns izkausē 100 ml ūdens un pielej cepumu masai.

Izkausētu sviestu saputo ar pūdercukuru un kokosriekstu skaidiņām.

Cepumu pamatni liek uz pārtikas plēves un izveltnē plānā kārtīnā. Virs tās liek krēmu, izlīdzina, ar plēves palīdzību satin ruleti un uz 2–3 stundām ieliek ledusskapī. Pirms pasniegšanas ruleti sagriež plānās šķēlītēs.



## Krējuma želejkūciņas ar zemenēm un rumu

- 600 g zemeņu
- 200 g ruma
- 75–100 g cukura

### Želeja:

- 400 g skābā krējuma
- 80 g cukura
- 1 īdamkarote želatīna
- 1 citrons

Notīrītas zemenes liek traukā, pārkaisa ar cukuru, pārlej ar rumu, uzmanīgi samaisa un atstāj 30 minūtes, lai iecukurojas.

Skābajam krējumam pievieno cukuru un rīvētu citrona miziņu. Maisa, līdz cukurs izkusis, un pievieno izkausētu želatīnu. Lej papīra glāzītēs un aukstumā sarecina.

Pasniedzot glāzītes pārgriež, kūciņas izņem un pārliek ar sagatavotajām zemenēm.



## Avokado kūciņas

- 2 (lieli) avokado
- 100 g dateļu
- 100–150 g valriekstu kodolu
- 60 g kakao
- 3–4 ēdamkarotes medus

Dateles nomazgā, izņem kauliņu. Ja dateles ir pārāk cetas, tās 1 stundu izmērcē. Pēc tam ūdeni nolej. Valriekstu kodolus sasmalcina, pievieno 4–5 ēdamkarotes kakao pulvera, dateles, un sablendē viendabīgā masā. Veidnē ieklāj cepampapīru un pārkāj ar iegūto masu, to izlīdzina un sablīvē. Avokado notīra, sablendē kopā ar medu un 4 ēdamkarotēm kakao pulvera. Šokolādes krēmu klāj virs kūkas pamatnes, izlīdzina un vismaz 3 stundas tur saldētavā.

Sastingušu sadala porciju gabalos un pasniedz.



## Siera rulete ar biezpienu un vistas fileju

- 500 g cietā siera
- 150 g vājpiena biezpiena
- 150 g vārītas vistas filejas
- 2 ēdamkarotes sasmalcinātu diļļu
- 1 sarkanā paprika
- 2 tējkarotes sojas mērces

Sieru ietin marlē un liek verdošā ūdenī, līdz tas kļūst mīksts (3–5 minūtes). Sieru uz dēļša izveltnē. Papriku sarīvē plānās strēmelēs, vistas fileju sagriež mazos gabaliņos un sajauc ar biezpienu, pievieno diļļu zaļumus un sojas mērci. Ar šo masu pārziež sieru, satin to ruletē un ietin folijā. Ileiek ledusskapī, līdz sacietē.

Pasniedz sagrieztu šķēlēs.



\*\*\*

Biezpienu sajauc ar fetas sieru vai brinzu. Pievieno sasmalcinātu gurķi, maurlokus un piparus.

Nomizoto gurķi sagriež garās, plānās šķēlēs. Uz tām liek reņģu masu. Satin veltnīšos un sastiprina ar iesmiņu. Nemizoto gurķi sagriež ripiņās. Uz katras ripiņas liek gurķu veltnīti.

Uz dažām gurķu ripiņām liek biezpiena un fetas siera masu. Virsū liek atlikušās gurķa ripiņas. Augšējās ripiņās var izgriezt nelielu aplīti, lai būtu redzams biezpiena pildījums.

Pārkaisa ar pipariem.





# *Saturs*

levads .....	3
--------------	---

## Kūciņas

Mandeļu kūciņas I .....	6
Mandeļu kūciņas II .....	7
Kokosriegstu kūciņas .....	9
Kūciņas «Bounti» .....	10
Kūciņas «Skudrupūznis».....	11
Ogu želejkūciņas .....	13
Krējuma želejkūciņas ar zemenēm un rumu.....	14
Avokado kūciņas .....	15
Aprikožu krēma kūciņas .....	16
Ābolu krēma kūciņas .....	17
Banānu kūciņas .....	18
Šokolādes–citronu groziņi .....	19
Kūciņas “Tornīši” .....	20
Saldās odziņas .....	21
Kūciņas “Kārumi” .....	23
Kūciņas ar bezē un zemenēm.....	24
Zemeņu biezpienkūciņas .....	25
Siera kūciņas ar mandarīniem .....	27

Kūciņas «Kartupelis» I.....	28
Kūciņas «Kartupelis» II.....	29
Kūciņas «Kartupelis» ar vafelēm.....	30
Siera desertkūciņas .....	31
Kūciņas «Raganas mājiņa».....	32
Kūciņas “Biezpiena mājiņa”.....	33
Kūka «Ezītis».....	34
Kūciņas ar datelēm un halvu.....	35
Ruma kūciņas.....	36

## Našķi

Biezpiena zefīrs .....	38
Vanījas zefīrs .....	38
Āboli zefīrs.....	39
Konfektes .....	40
Marcipāna konfektes .....	41
Konfektes “Bounti” .....	42
Šokolādes trifeles I.....	43
Šokolādes trifeles II.....	44
Konfektes „Rafaelo” I.....	45
Konfektes „Rafaelo” II.....	46
Konfektes „Rafaelo” III .....	47
Pildīti persiki I.....	48
Pildīti persiki II .....	48
Melones un melnplūmju našķis .....	49

Melone ar augļiem konjakā.....	50
Ār saldajiem kīršiem pildīta melone .....	51
Persiki ar šokolādi.....	52
Kīrši šokolādē.....	52
Kīrši glazūrā .....	53
Žāvētas aprīkozes baltajā šokolādē .....	53
Žāvētas aprīkozes un dateles piena glazūrā .....	54
Melnplūmes šokolādē.....	54
Melnplūmes ar sausīnu pildījumu šokolādē .....	55
Dateļu bumbīnas .....	56
Bumbīnas ar piena pulveri .....	57
Biezpiena bumbīnas ar magonēm.....	58
Kokosriegstu skaidiņu sniedziņi .....	58
Šokolādes bumbīnas .....	59
Riekstu bumbīnas .....	59
Našķis «Tango» .....	60
Augļu našķis .....	61
Mini našķis .....	62
Šokolādes našķis.....	63
Aprikožu un mandeļu šokolādes kvadrātiņi.....	64
Saldās sviesta ripiņas .....	65
Šokolādes desa ar marmelādi .....	66
Šokolādes desa ar biezpienu .....	67
Saldā desa ar saldajiem salmiņiem.....	68
Saldā desa ar kukurūzas nūjiņām I.....	69
Saldā desa ar kukurūzas nūjiņām II.....	70

Cepumi “Sirdspukīte” .....	71
Sviesta stienītis ar riekstu assorti un šokolādi.....	72
“Sarkstošās odziņas” .....	73
Rozīnes medus karamelē .....	74
Jāņogas “kreklīnā” .....	74
Auzu pārslu un šokolādes našķis .....	75
Rožu rasa.....	76
Zemeņu pārsteigums .....	76
Iereibušās zemenes.....	77
Viltus zemenes.....	77
Šokolādes nuga .....	78
Mandeļu nuga .....	79
Mandeļu nuga ar žāvētiem augļiem .....	80
Nuga ar pistācijām .....	81
Šokolādes bīrnums .....	82
Citrusaugļu šerbets ar zemesriekstiem un sukādēm.....	83
Šokolādes šerbets ar mandelēm.....	85
Vīnogu šerbets .....	86
Sezama sēklu šerbets .....	87
Auzu pārslu rulete ar banānu.....	88

## Uzkodas

Tatārmaizītes ar lasi ( <i>gandīz bez cepšanas</i> ).....	91
Pildītas maizītes I.....	92

Pildītas maizītes II.....	93
Garneļu maizītes .....	94
Sālās sviestmaizes ar aprikozēm.....	95
Ābolu un siera desertmaizītes.....	95
Aknu pastētes maizītes	
ar marinētiem kīršiem .....	96
Siera un augļu maizītes .....	96
Sviestmaizes ar plūmēm.....	97
Šķīnķa veltnīši ar riekstiem.....	98
Zilā siera un šķīnķa grozīni .....	99
Sālās odziņas .....	100
Mēles kumosīni.....	101
Bumbieru kumosīni .....	101
Piparoti laša veltnīši ar gurķiem.....	102
Lasisis (forele) ar sparģeljiem.....	103
Laša rulete ar avokado pildījumu .....	104
Tuncis avokado ligzdiņā .....	104
Pildītas krabju nūjiņas.....	105
Siera bumbīnas ar riekstiem.....	106
Pikantās siera bumbīnas .....	107
Siera rulete ar biezpienu un šķīnķi .....	107
Siera rulete ar šampinjoniem .....	108
Siera rulete ar biezpienu un vistas fileju .....	109
Pildīti tomāti .....	110
Pildīti gurķi.....	113
Gurķu uzkodas.....	114

Pildītas sarkanās bietes .....	117
Suši.....	118
Silķu iesmiņš ar dārzenēiem.....	119
Siera un šķiņķa iesmiņš.....	119
Šķiņķa vai desas iesmiņš ar redīsiem un gurķiem .....	121
Uzkoda ar vārītu mēli.....	121
Lavašs ar lasi.....	123
Lavašs ar krabju nūjiņām.....	123
Lavašs ar vārīto desu.....	124
Pikantais lavašs.....	124
Lavašs ar burkāniem .....	125
Lavašs ar Korejas burkāniem.....	126
Lavašs ar vārītu vistas krūtiņu .....	126
Diētiskais lavašs .....	127
Humoss.....	128
Tortiljas .....	129
Tortiljas rullīši ar humosu.....	130