



## Receptes ar Cake&Bake saldējot žāvētām ogām

### Pavasara smūtijs

Mandeļu piens 300 ml  
Kaltētas avenes 10 g  
Kaltētas upenes 10 g  
Kaltētas zemenes 10 g  
Saldumam - agaves sīrups 15 g

Visas sastāvdaļas liek blenderī, sablendē un atstāj uz 10 minūtēm, lai savelkas un tad bauda.

**Padoms!** Var pievienot arī spirulīnas pulveri, kale kāpostu, ledu vai citas saldējot žāvētas ogas.

### Trifeles ar sublimētām ogām

Graudzētas mandeles 60 g  
Žāvētas plūmes 50 g  
Žāvētas dzērvenes 50 g  
Saulespuķu sēklas 30 g  
Graudzēti lazdu rieksti 60 g  
Ķirbju sēklas 30 g  
Agaves sīrups 35 g

Visas sastāvdaļas sablendē viendabīgā masā un veido bumbiņas, aptuveni 15 g smagu.  
Dekorē ar sublimētām ogām – tās piešķirs gan vizuālu izskatu, gan svaigu garšu.

**Padoms!** Ja vēlas, bumbiņas var glazēt šokolādē un tad dekorēt ar sublimētām ogām.

### Krāsainās šokolādes tāfelītes

Kokosriekstu eļļa 2 ēdamkarotes  
Kļavu sīrups 2 ēdamkarotes  
Kakao 50 g  
Sublimētas ogas pēc izvēles

Kokosa eļļu ar agavi silda, noņem no sildvirsmas, iemaisa kakao.  
Lej formiņās un dekorē ar sublimētām ogām pēc izvēles. Atdzesē.



## Vēja kūkas ar aveņu krēmu

Piens 125 g  
Ūdens 125 g  
Cukurs 10 g  
Sāls 3 g  
Sviests 100 g  
Milti 150 g  
Olas 4 gab.

Pienu, ūdeni, cukuru, sāli un sviestu liek katliņā un zemā temperatūrā uzsilda. Kad sviests izkusis, pievieno miltus un masu nepārtraukti maisot turpina sildīt, līdz tā paliek viegli elastīga.

Noņem no sildvirsmas, liek putotājā un pa vienai pievieno olas. Gatavo mīklu pilda konditorejas maisiņā un liek ledusskapī atdzist. Pēc tam izspiež vēlamās formas mīklu uz pannas, kur izklāts cepamais papīrs.

Cep 180 grādos 12-18 minūtes (atkarībā no izmēra). Cepšanas laikā nedrīkst vērt vaļā cepeškrāsns durvis, citādi vēja kūkas saplaks.

Aveņu krēmam:

Aveņu biezenis 200 g  
Olas dzeltenums 40 g  
Kukurūzas ciete 4 g  
Brūnais cukurs 40 g  
Puse vaniļas pāksts  
Sublimētas avenas 30 g

Samaisa katliņā ananāsu biezeni, cukuru, olas dzeltenumu, vaniļu un kukurūzas miltus. Masu vāra līdz tā kļuvusi krēmīga, tad lej seklā veidnē un pārklāj ar pārtikas plēvi. Kad krēms atdzisis, izkāš caur sietu, un tad iemaisa ogas.

Pilda vēja kūkās.