

**Miele**

Cepšana, Cepešu  
cepšana, Cepšana  
ar mitrināšanu

Pavārgrāmata



Cienījamie  
gardēži!

Kad sanākam kopā ieturēt maltīti, raisās interesantas sarunas un rodas skaisti brīži. Kopīga maltītes baudīšana satuvina – it īpaši tad, ja tā ir pilnībā izdevusies. Kā ikdienā, tā arī atzīmējot īpašus notikumus.

Jūsu jaunā cepeškrāsns sniedz tieši šādu iespēju: kā patiesi daudzpusīgs talants varat tajā ātri un veselīgi pagatavot ne tikai ierastās maltītes, bet arī īstus kulināros šedevrus.

Ar šo grāmatu vēlamies sniegt jums vērtīgu palīdzību šajā darbā. “Miele” eksperimentālajā virtuvē ik dienas satiekas zināšanas un ziņkāre, rutīna un neparedzamais – tādējādi esam spējuši izstrādāt ne tikai noderīgus padomus, bet arī garantēti veiksmīgas receptes. Vairāk recepšu, iedvesmas un interesantas tēmas ir pieejamas arī mūsu “Miele@mobile” programmā.

Vai jums ir jautājumi vai vēlmes? Mēs ar prieku dalīsimies pieredzē. Mūsu kontaktinformācija ir sniegta šīs grāmatas beigās.

Novēlam jums īpaši jaukus ēdiena baudīšanas mirkļus!

Jūsu “Miele” eksperimentālā virtuve

# Saturs

---

<b>Priekšvārds</b> .....	3
<b>Par šo pavārgrāmatu</b> .....	8
<b>Darbības režīmu pārskats</b> .....	10
<b>Svarīga un noderīga informācija</b> .....	12
<b>“Miele” piederumi</b> .....	16
<b>Kūkas</b> .....	19
Ieteikumi gatavošanai .....	20
Plānā ābolkūka .....	24
Pārsegtā ābolkūka .....	26
Aprikožu torte ar krējuma glazūru .....	28
Biķerkūka .....	29
Bumbieru kūka ar mandeļu glazūru .....	30
Biskvīta pamatne .....	31
Biskvīta pamatnes pildījumi .....	32
Biskvīta plāksne .....	34
Biskvīta plāksnes pildījumi .....	36
Sviesta kūka .....	38
Augļu kūka (Ø 15 cm) .....	40
Augļu kūka (Ø 20 cm) .....	42
Augļu kūka (Ø 25 cm) .....	44
Siera plātsmaize .....	46
Marmora kūka .....	47
Plānā augļu kūka (kārtainā mīkla) .....	48
Plānā augļu kūka (smilšu mīkla) .....	49
Zahera torte .....	50
Smilšu kūka .....	52
Šokolādes un riekstu kūka .....	53
Ziemassvētku kēkss .....	54
Drumstalu kūka ar augļiem .....	56
<b>Konditorejas izstrādājumi</b> .....	58
Formiņu cepumi .....	59
Melleņu mafini .....	60
Lincas cepumi .....	61
Mandeļu cepumi .....	62
Krēpeles .....	64
Vaniļas radziņi .....	65
Valriekstu mafini .....	66
Vēja kūkas .....	67

Vēja kūku pildījumi.....	68
<b>Maize</b> .....	70
leteikumi gatavošanai.....	71
Bagetes .....	74
Zemnieku maize šveiciešu gaumē.....	75
Plēkšņu kviešu maize .....	76
Plāceņi.....	77
Rauga mīklas pīne.....	78
Rauga mīklas pīne šveiciešu gaumē .....	79
Riekstu maize .....	80
Jauktā rudzu maize .....	81
Sēklu maize .....	82
Tiģermaize.....	84
Baltmaize (veidne) .....	85
Baltmaize (bez veidnes).....	86
Tumšā, jauktā kviešu maize.....	87
Cukurmaize .....	88
<b>Maizītes</b> .....	90
Daudzgraudu maizītes.....	90
Rudzu klaipiņi .....	92
Kviešu smalkmaizītes .....	94
<b>Picas u. c.</b> .....	95
Flambē kūka.....	96
Pica (rauga mīkla).....	98
Pica (biezpiena un eļļas mīkla).....	100
Sacepums “Lorēna” .....	102
Pikantā tarte (kārtainā mīkla).....	103
Pikantā tarte (smilšu mīkla).....	104
<b>Gaļa</b> .....	105
leteikumi gatavošanai .....	106
Pīle (pildīta) .....	108
Zoss (ar pildījumu) .....	110
Zoss (bez pildījuma).....	112
Cālis.....	113
Cāļa šķiņķīši.....	114
Tītars (ar pildījumu) .....	115
Tītara šķiņķis.....	116
Teļa gaļas fileja (cepētis).....	117
Teļa gaļas fileja (gatavošana zemākā temperatūrā) .....	118
Teļa stilbs.....	119

# Saturs

---

Teļa mugura (cepētis) .....	120
Teļa mugura (gatavošana zemākā temperatūrā).....	121
Sautēts teļa cepētis .....	122
Osobuko (“Ossobuco”) .....	123
Jēra ribiņas ar dārzeņiem .....	124
Jēra gurns.....	126
Jēra mugura (cepētis).....	127
Jēra mugura (gatavošana zemākā temperatūrā) .....	128
Liellopa gaļa Vēlingtona gaumē (“Beef Wellington”) .....	130
Liellopa gaļas gabaliņi .....	132
Liellopa fileja (cepētis) .....	133
Liellopa fileja (gatavošana zemākā temperatūrā).....	134
Sautēts liellopa cepētis .....	135
Rostbifs (cepētis).....	136
Rostbifs (gatavošana zemākā temperatūrā) .....	137
Jorkšīras pudiņš .....	138
Maltās gaļas cepētis.....	139
Kūpinātas cūkgaļas cepētis .....	140
Kūpinātas cūkgaļas cepētis (gatavošana zemākā temperatūrā) .....	141
Cepētis ar ādu .....	142
Šķiņķa cepētis .....	143
Cūkgaļas vēderdaļa.....	144
Cūkgaļas fileja (cepētis).....	146
Cūkgaļas fileja (gatavošana zemākā temperatūrā) .....	148
Ziemassvētku šķiņķis .....	149
Zaķa šķiņķis.....	150
Trusis .....	151
Brieža mugura .....	152
Stirnas mugura .....	154
<b>Zivis</b> .....	156
leteikumi gatavošanai.....	157
Zeltainā jūraskarūsa .....	158
Forele .....	159
Karpa .....	160
Laša fileja.....	161
Lašforele .....	162
Jūras laša fileja .....	163
Zandarta fileja uz dārzeņiem .....	164
<b>Sautējumi un sacepumi</b> .....	165
Salātu cigoriņu sacepums .....	166
Jansona sacepums .....	168

Kartupeļu sacepums .....	169
Kartupeļu un siera sacepums.....	170
Siera suflē.....	171
Lazanja .....	172
Musaka (“Moussaka”) .....	174
Makaronu sacepums.....	176
Ganu pīrāgs (“Shepherd's Pie”).....	177
<b>Deserti</b> .....	<b>178</b>
Vīnes ābolu štrūdele .....	179
Bezē kūka.....	180
Citronu bezē kūka .....	181
Šokolādes tortītes .....	182

## Par šo pavārgrāmatu

---

Pirms sākat, iepazīstieties ar mūsu apkopotajiem norādījumiem par šīs pavārgrāmatas lietošanu.

Katrai automātiskajai programmai ir norādīta piemērota recepte, kas atvieglos jūsu "Miele" cepeškrāsns lietošanas uzsākšanu.

Daudzām automātiskajām programmām varat individuāli izvēlēties labāko gatavošanas rezultātu – apbrūnināšanas pakāpi maizei un konditorejas izstrādājumiem un gatavības pakāpi gaļai.

### Par automātiskajām programmām

- Automātiskās programmas nav pieejamas visos modeļos. Arī tad, ja jūsu cepeškrāsnij nav attiecīgās automātiskās programmas, tajā var pagatavot visas aprakstītās receptes. Šādā gadījumā izmantojiet manuālos iestatījumus. Atšķirības tiek norādītas gatavošanas aprakstos.
- Zem katras receptes ar automātisko programmu iestatījumu norādēs ir norādīts ceļš automātiskās programmas izvēlei.
- Automātiskajās programmās kā rūpnīcas iestatījums ir norādīts vidējais programmas ilgums. Faktiskais ilgums daudzās programmās ir atkarīgs no vēlamās gatavības pakāpes. Pirms automātiskās programmas palaišanas izvēlieties vēlamo iestatījumu.

### Par sastāvdaļām

- Teksts, kas aiz atsevišķas sastāvdaļas ir atdalīts ar komatu (,), apraksta to. Lielākajā daļā gadījumu šo sastāvdaļu var iegādāties šādā veidā, piem., kviešu milti, 405. tips; olas, M izmērs; piens, 3,5% tauku.
- Ja aiz sastāvdaļas atrodas vertikāla līnija (|), apraksts aiz tās attiecas uz pārtikas produkta apstrādi, kas parasti ir veicama gatavošanas laikā. Šī apstrādes darbība vairs netiek minēta gatavošanas procesa aprakstā. Piem., siers, pikants | sarīvēts; sīpoli | mazos kubiņos; piens, 3,5% tauku | remdens
- Gaļas svars, ja vien tas nav īpaši atzīmēts, vienmēr ir norādīts pēc apstrādes.
- Augļiem un dārzeņiem norādītais svars attiecas uz nemizotiem, netīrtiem augļiem un dārzeņiem.
- Augļi un dārzeņi pirms gatavošanas vienmēr ir jātīra/jāmazgā un, ja nepieciešams, jāmizo. Šī darbība gatavošanas aprakstos netiek norādīta kā atsevišķa gatavošanas darbība.



## Atsevišķu cepeškrāsns modeļu īpatnības

Šī pavārgrāmata tiek pievienota cepeškrāsnīm ar dažādu lielumu krāsns kameru. Ja sastāvdaļu daudzums vai iestatāmie parametri atšķiras, attiecīgie iestatījumi tiek norādīti šādā secībā:

- cepeškrāsnīm ar 5 ievietošanas līmeņiem;
- [cepeškrāsnīm ar 3 ievietošanas līmeņiem] kvadrātiekvās;
- (90 cm cepeškrāsnīm) apaļajās iekavās.

Ja iestatījumi ir vienādi visu lielumu krāsns kamerām, tiek norādīts tikai viens iestatījums bez iekavām.

Ja cepeškrāsnij nav funkcijas “Spezialanwendung” | “Hefeteig gehen lassen”, izvēlieties “Automatikprogramm” | “Kuchen” | “Hefeteig”. Vai arī izmantojiet darbības režīmu “Ober-/ Unterhitze” ar temperatūru 30 °C un pārsedziet mīklu ar mitru drānu.

Ja cepeškrāsnij nav darbības režīmu “Klimagaren + Ober-/Unterhitze”, “Klimagaren + Bratautomatik”, “Klimagaren + Heißluft plus” vai “Klimagaren + Intensivbacken”, izvēlieties darbības režīmu “Klimagaren”. Darbības režīmam “Klimagaren + Ober-/ Unterhitze” iestatiet par 20 °C zemāku temperatūru, nekā ir norādīts manuāli veicamajos iestatījumos.

Ja cepeškrāsnij nav funkcijas “Spezialanwendung” | “Niedertemperaturgaren”, izmantojiet darbības režīmu “Ober-/ Unterhitze”. Iepriekš karsējiet krāsns kameru ar 120 °C iestatījumu 15 minūtes. Pazeeminiet temperatūru pēc gatavojamā produkta ievietošanas līdz aptuveni 100 °C.

Attiecas uz cepeškrāsns modeļiem ar “FlexiClip” vadotnēm, kas tiek uzstādītas uz ievietošanas līmeņu sānu turētājiem un tādējādi atrodas nedaudz augstāk: uzstādiet šīs vadotnes, ja iespējams, vienu līmeni zemāk par receptē norādīto līmeni un iebīdiat gatavojamo produktu krāsnī uz “FlexiClip” vadotnēm.

Ja savā cepeškrāsnī izmantojat “FlexiClip” vadotnes, kas tiek uzstādītas starp attiecīgo līmeņu sānu turētājiem un tādējādi atrodas vienā līmenī, izmantojiet receptē norādīto ievietošanas līmeni.

## Par iestatījumiem

- Temperatūra un laiks: ir norādīti temperatūras un laika diapazoni. Ieteicams ņemt vērā zemāko iestatījumu, paturot iespēju laiku nedaudz paildināt pēc saviem ieskatiem vai nogaršošanas.
- Ievietošanas līmeņi: līmeņi plāšu un režģu ievietošanai tiek skaitīti no apakšas uz augšu.

## Darbības režīmu pārskats

---

### “Klimagaren”

Par cepšanu ar mitrināšanu. Izmantojiet šo darbības režīmu maizes un konditorejas izstrādājumu cepšanai un zivju un gaļas gatavošanai.

Izmantojot “Klimagaren”, maizes maisums kļūst īpaši viendabīgs (maizes iekšpuse) un tā iegūst kraukšķīgu garoziņu (ārpuse ir kraukšķīga, bet nav trausla). Ļoti labi var uzraudzēt rauga mīklu. Zivis un gaļa tiek pagatavota saudzīgi un saglabā sulīgumu.

Izvēlieties kādu no šādām kombinācijām:

“Klimagaren + HeiBluft plus”

“Klimagaren + Ober-/ Unterhitze”;

“Klimagaren + Bratautomatik”

“Klimagaren + Intensivbacken”

### “HeiBluft plus”

Cepšanai un cepešu gatavošanai. Vienlaikus var gatavot ēdienus vairākos līmeņos. Gatavot var zemākā temperatūrā nekā darbības režīmā “Augšējā/apakšējā karsēšana”, jo siltums krāsns kamerā uzreiz tiek sadalīts vienmērīgi.

### “Ober-/ Unterhitze”

Piemērots cepšanai pēc tradicionālām receptēm, suflē pagatavošanai un gatavošanai zemā temperatūrā. Izmantojot receptes no vecāka izlaiduma pavārgrāmatām, iestatiet par 10 °C zemāku temperatūru, nekā norādīts. Gatavošanas laiks nemainās.

### “Intensivbacken”

Konditorejas izstrādājumu ar mitru pildījumu cepšanai, kuru pamatnei jā saglabā kraukšķīgums. Neizmantojiet šo darbības režīmu plāniem konditorejas izstrādājumiem, kā arī cepešiem, jo konditorejas izstrādājumi un cepešu sula kļūst pārāk tumša.

### “Bratautomatik”

Cepešu gatavošanai. Apcepšanas fāzes laikā krāsns kamera tiek automātiski uzkaršēta līdz augstai apcepšanas temperatūrai. Tiklīdz šī temperatūra ir sasniegta, cepeškrāsns patstāvīgi atgriežas uz iepriekš iestatīto gatavošanas temperatūru. Tādējādi gatavotajam ēdienam no ārpuses ir skaista, brūna garoziņa un tā gatavošana var tikt pabeigta, nemainot darbības režīmu.

## “Unterhitze”

Šis režīms jāizvēlas gatavošanas laika beigās, ja ēdienam ir nepieciešama brūnāka apakšpuse.

## “Oberhitze”

Šis režīms ir jāizvēlas gatavošanas laika beigās, ja ēdienam ir nepieciešama brūnāka augšpuse.

## “Grill groß”

Plakanu produktu grilēšanai lielā daudzumā un lielās veidnēs ievietotu ēdienu virspuses apcepšanai. Viss augšējais/grila sildelements sakarst līdz sarkankvēlei, lai nodrošinātu nepieciešamo siltuma starojumu.

## “Grill klein”

Neliela daudzuma plakanu produktu (piemēram, steiku) grilēšanai un mazās veidnēs ievietotu ēdienu virspuses apcepšanai. Ir ieslēgta tikai sildelementa iekšējā zona, kas sakarst līdz sarkankvēlei, lai nodrošinātu nepieciešamo infrasarkanā starojumu.

## “Umluftgrill”

Grilējamiem produktiem ar lielu diametru (piem., cālim). Grilēt var zemākā temperatūrā nekā darbības režīmā “Grills”, jo siltums gatavošanas kamerā tiek sadalīts vienmērīgi.

## “Eco-Heißluft”

Nelielam produktu daudzumam, piemēram, dziļi sasaldētām picām, maizītēm, formiņu cepumiem, kā arī gaļas ēdieniem un cepešiem. Ja durvis gatavošanas laikā paliek aizvērtas, var ietaupīt līdz 30% elektroenerģijas, salīdzinot ar parastajiem darbības režīmiem.

## Individuālās programmas

Ir iespējams izveidot, saglabāt un individuāli nosaukt līdz pat 20 individuālajām programmām. Kombinējiet līdz pat 10 gatavošanas darbībām, lai iegūtu jūsu iecienītākās receptes lielisku rezultātu, vai atvieglojiet savu ikdienu, saglabājot biežāk izmantotās receptes. Katrai gatavošanas darbībai var izvēlēties iestatījumus, piemēram, darbības režīmu, temperatūru un gatavošanas laiku vai temperatūru produkta vidusdaļā.

# Svarīga un noderīga informācija

---

## “TasteControl”

“TasteControl” funkcija kalpo krāsns kameras un pagatavotā produkta ātrai atdzesēšanai pēc gatavošanas procesa pabeigšanas. Tādējādi netiek pieļauta pagatavotā produkta pārmērīga apbrūnināšana vai pārgatavošana. Kombinējot “TasteControl” ar funkciju “Ēdienu siltuma saglabāšana”, var iegūt vislabāko rezultātu un laikā pagatavot garšīgus ēdienus.

## Automātiskā izslēgšana

Jūsu cepeškrāsnī ir iebūvēta inteligentā elektronika, tādēļ varat izbaudīt augstāko vadības komfortu. Pēc gatavošanas laika beigām cepeškrāsns automātiski izslēgsies.

## Sākuma laika atlikšana

Ievadot konkrētu gatavošanas ilgumu, laika norādes “gatavs plkst.” vai “sākt plkst.”, var jau iepriekš vadīt gatavošanas procesu un panākt automātisku izslēgšanos vai ieslēgšanos un izslēgšanos.

## Gatavošanas laiki

Laiku, kas ir nepieciešams produkta pagatavošanai, varat iestatīt jau iepriekš. Pēc šī laika beigām krāsns kameras karšēšana automātiski izslēdzas. Izvēloties iepriekšējās uzkaršēšanas funkciju, gatavošanas laika atskaitē tiek sākta tikai pēc iestatītās temperatūras sasniegšanas un gatavojamā produkta ievietošanas.

## Iepriekšēja uzkaršēšana

Krāsns kameras iepriekšēja uzkaršēšana ir nepieciešama tikai dažu ēdienu gatavošanai. Lielāko daļu ēdienu var ievietot aukstā krāsnī, lai izmantotu siltumu jau uzkaršēšanas fāzē. Norādes par to būs sniegtas receptē. Iepriekšēja uzkaršēšana ir nepieciešama šādiem ēdieniem:

- kūkām un konditorejas izstrādājumiem ar īsu cepšanas laiku (līdz aptuveni 30 minūtēm);
- tumšajām maizes mīklām;
- rostbifam un filejai.

## “Booster”

Lai cepeškrāsns kamerā pēc iespējas ātrāk varētu sasniegt vēlamu temperatūru, cepeškrāsns piedāvā “Booster” funkciju. Ja ir iestatīta temperatūra, kas pārsniedz 100 °C, un ir ieslēgta “Booster” funkcija, vienlaicīgi tiek ieslēgta augšējā karšēšana/grils, gredzenveida sildelements un ventilators. Šādā veidā uzkaršēšana tiek ievērojami paātrināta.

## “Crisp function”

Maltītēm, kurām ir jābūt īpaši kraukšķīgām, izmantojiet “Crisp function”. Mītruma samazināšana krāsns kamerā ļauj frī kartupeļiem, picām, kišiem u. c. kļūt īpaši kraukšķīgiem – pat putnu gaļas āda kļūst kraukšķīga, kamēr gaļa saglabā sulīgumu. “Crisp function” var izmantot jebkurā darbības režīmā un ieslēgt pēc nepieciešamības.

## Pārtikas termometrs

Ar pārtikas termometru var precīzi uzraudzīt gatavošanas procesa temperatūru ēdiena iekšpusē – dažām automātiskajām programmām un īpašajiem lietojumiem tiek norādīts, ka ir jāizmanto pārtikas termometrs.

Pārtikas termometra metāla smaile tiek iesprausta gatavojamajā produktā un tādējādi tiek mērīta produkta vidusdaļas temperatūra gatavojamā produkta iekšpusē gatavošanas procesa laikā. Temperatūra produkta vidusdaļā raksturo tā gatavības pakāpi. Atkarībā no tā, vai vēlaties, piemēram, vidēji izceptu vai pilnībā izceptu cepeti, iestatiet zemāku vai augstāku (maks. 99 °C) produkta vidusdaļas temperatūru.

Lietošana: pārtikas termometra metāla smailei ir jābūt pilnībā iespraustai produktā un jāsasniedz aptuvenā produkta vidusdaļa. Ja gaļas gabali ir nelieli, var izmantot kartupeļa gabalu vai gaļas atliekas (atgriezumus un cīpslas), lai nosegto uz āru izvīzīto termometra daļu. Pretējā gadījumā rādītā produkta vidusdaļas temperatūra varētu būt kļūdaina.

## Īpašie lietojumi

Atkarībā no aprīkojuma jūsu cepeškrāsnij var būt dažādi īpašie lietojumi. Šeit dažu lietojumu apraksts.

### Rauga mīklas raudzēšana

Drošai un vienkāršai rauga mīklas raudzēšanai. Varat izvēlēties raudzēšanas laiku 15, 30 vai 45 minūtes. Raudzējiet neapsegto mīklu mitrā un siltā mikroklīmatā, līdz tās apjoms ir dubultojies.

### “Niedertemperaturgaren”

Saudzējošai īpaši maigas gaļas gatavošanai. Ar zemo temperatūru un īpaši ilgo gatavošanas laiku gaļa izdodas nepārspējami laba un maiga.

### “Sabbat-Programm”

Sabata programma ir paredzēta reliģisko tradīciju atbalstīšanai. Kad ir izvēlēta sabata programma, izvēlieties darbības režīmu un temperatūru. Programmas izpilde tiek sākta, atverot un aizverot iekārtas durvis.

## Svarīga un noderīga informācija

---

### Virtuves ābece

Jēdziens	Skaidrojums
Rievojums	Apzīmējums maizē vai konditorejas izstrādājumos izveidotajām rievām.
Atdalīts	Zivis, kam ir izņemtās asakas, vai gaļa, kas ir atdalīta no kauliem.
Tiklojums	Par tiklojumu sauc smalkās plaisas, kas izveidojas garoziņā.
Sagatavots cepšanai	Pārtikas produkti, kas jau ir notīrīti, bet vēl nav pagatavoti. Piemēram, gaļa, kurai ir izgriezti tauki un cīpslas, zivs, kas ir notīrīts un izķidāts, vai augļi un dārzeņi, kas jau ir notīrīti un nomizoti.
Klaips	Apstrādāts jēlas mīklas gabals, kam ir piešķirta forma.
Mīklas šuve	Apzīmējums šuvei maizē, kas rodas, piešķirot formu.
Kraukšķīgums	Apzīmējums garoziņai raksturīgajam kārtainumam.
Mīklas gabalu apaļošana	Formas piešķiršanas metode maizei un maizītēm. Precīzu aprakstu skatiet nodaļā “Maize un maizītes”.

## Daudzumi un mēri

TK = tējkarote

ĒK = ēdamkarote

g = grams

kg = kilograms

ml = mililitrs

ng = naža gals

### 1 tējkarote atbilst aptuveni:

- 3 g cepamā pulvera
- 5 g sāls/cukura/vaniļas cukura
- 5 g miltu
- 5 ml šķidruma

### 1 ēdamkarote atbilst aptuveni:

- 10 g miltu/pārtikas cietes/rīvmaizes
- 10 g sviesta
- 15 g cukura
- 10 ml šķidruma
- 10 g sinepju

# “Miele” piederumi

---

## Piederumi

Ar mūsu apjomīgo piederumu izvēli palīdzēsīm jums sasniegt labākos gatavošanas rezultātus. Katrs priekšmets ar savu izmēru un funkciju ir piemērots “Miele” ierīcēm un intensīvi pārbaudīts saskaņā ar “Miele” standartiem. Visi piederumi ir pieejami “Miele” interneta veikalā, zvanot uz “Miele” Klientu apkalpošanas dienestu vai specializētajos veikalos.

## “PerfectClean”

Vēl nekad tīrīšana nav bijusi tik vienkārša: pateicoties vienreizīgajai krāsns kameras “PerfectClean” apstrādei, svaigus netīrumus var notīrīt bez piepūles.

Arī “Miele” plātis un veidnes tiek apstrādātas ar šo tehnoloģiju – cepamā papīra izmantošana parasti ir lieka. Maize, maizītes un cepumi nepiedeg un gandrīz paši noslīd no cepšanas trauka.

Ļoti izturīgā virsma pret griezumiem ļauj uz tās griezt picas, tortes utt. Pēc izmantošanas viss atkal ir tīrs ar vienu tīrīšanas kustību.

## Cepamā plāts

Lēzenākā cepamā plāts ir vislabāk piemērota visiem ēdieniem, kas cepšanas vai gatavošanas procesa laikā zaudē tikai nedaudz šķidruma. To ir ieteicams izmantot, piemēram, konditorejas izstrādājumu, maizes, frī kartupeļu un dārzeņu, cepšanai.

## Universālā plāts

Izmantojiet dziļāko universālo plāti augstākām kūkām ar pildījumu, cepeša suļas savākšanai vai gaļas apcepšanai.

## “Gourmet” cepamā plāts

Caurumotā “Gourmet” cepamā plāts tika izstrādāta īpaši cepšanai ar mitrināšanu. Tā ir īpaši piemērota konditorejas izstrādājumiem no svaigas rauga mīklas un bieziņa un eļļas mīklas un maizītēm. Smalkais perforējums sekmē apbrūnināšanu konditorejas izstrādājuma apakšdaļā.

“Gourmet” cepamā plāts ir piemērota arī augļu un dārzeņu žāvēšanai vai kaltēšanai.

## Apaļa cepamā veidne

Apaļā cepamā veidne ir piemērota visiem apaļas formas ēdieniem, piemēram, picai, sacepumam un tortei.

Pateicoties “PerfectClean” pārklājumam, papildu ietaukošana vai cepamā papīra izmantošana lielākoties nav nepieciešama. Lai optimāli izmantotu cepšanu ar mitrināšanu, apaļo cepamo veidni var iegādāties arī ar perforējumu.



## Grilēšanas un cepešu plāts

Grilēšanas un cepešu plāts tiek uzlikta uz universālās plāts, lai nepieļautu, ka grilējamais produkts atrodas izplūstošajā gaļas sulā. Tādējādi tā virsma saglabājas kraukšķīga un netiek pieļauta cepeša sulas piedegšana. Savāktā sula ir lieliski piemērota mērces pagatavošanai.

Grilēšanas un cepešu plāts rievotā un krokotā forma nepieļauj arī tauku izšķāstīšanos un pārāk lielu krāsns kameras piesārņojumu.

## “Miele Gourmet” cepešu trauks

“Miele Gourmet” cepešu trauks tika izstrādāts, lai optimāli apvienotu plīts virsmu un iebūvējamo iekārtu. Pēc apcepšanas uz plīts virsmas “Miele Gourmet” cepešu trauku var pavisam viegli iebīdīt krāsns kameras sānu režģos. Pārliešana ar cepeša sulu vai apmaisīšana apvienojumā ar “FlexiClip” vadotnēm ir īpaši ērta, jo “Gourmet” cepešu trauks vairs nav no krāsns kameras jāizceļ, bet tikai jāizvelk.

“Gourmet” cepešu traukam ir pretpiedeguma pārklājums un trauks ir piemērots produktu sutināšanai, gaļas gabalu, zupu, mērču, sacepumu un pat saldo ēdienu gatavošanai. Tiem var iegādāties atbilstošus vākus.

## “FlexiClip” vadotnes

Pateicoties “FlexiClip” vadotnēm, atsevišķas cepamās plāts vai režģus var izvilkt ērti un droši. Krāsns kamerā tās pavisam viegli var novietot dažādos līmeņos un tikpat ērti pārvietot uz citu līmeni. “FlexiClip” vadotnes var iegādāties ar “PerfectClean” pārklājumu vai kā “PyroFit” variantu.

# “Miele” piederumi

---

## Kopšanas līdzekļi

Regulāri tīrot un kopjot cepeškrāsni, jūs varēsiet izbaudīt tās darbību un ilgmūžību. Oriģinālie “Miele” kopšanas produkti ir lieliski pielāgoti “Miele” cepeškrāsniem. Iegādājieties šos produktus “Miele” interneta veikalā, zvanot uz “Miele” Klientu apkalpošanas dienestu vai specializētajos veikalos.

## “Miele” cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis

“Miele” cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis izceļas ar ļoti augsto taukvielu šķīdināšanas spēju un vienkāršo izmantošanu. Pateicoties tā želejveida konsistencei, tas turas arī pie cepeškrāsns sienām. Tā īpašā formula ļauj tīrīt viegli, bez ilgas mērcēšanas un karsēšanas.

## Atkaļķošanas tabletes

Ūdensvadu un tvertņu atkaļķošanai “Miele” ir izstrādājusi īpašas atkaļķošanas tabletes. Atkaļķošana ir ne tikai ļoti efektīva, bet arī īpaši saudzīga.

## “Miele” komplekts “MicroCloth”

Ar šo komplektu bez piepūles varēsiet notīrīt pirkstu nospiedumus un nelielus traipus. Komplektā ir iekļauta viena universālā, viena glāžu, kā arī viena pulēšanas drāna. Ļoti izturīgajām drānām no smalkas mikrošķiedras ir īpaši augsta tīrīšanas veikspēja.

## “Kumoss pa kumosam...”

Kūkas un kēksi labi iederas saviesīgā kafijas vai tējas galdā, pie kura raisās patīkamas sarunas. Tomēr, lai palutinātu viesus ar pašgatavotiem kārumiem, vispirms nākas izvēlēties no dažādām mīklām, sastāvdaļām un pildījumiem. Vai tiem ir jābūt sulīgiem? Varbūt pildītiem ar krēmu? Vai kraukšķīgiem? Vislabāk mazliet no visa. Tā kā saldumi uzlabo omu, ikviens labprāt nobaudīs vēl kādu kumosu.

# Kūkas

---

## Ieteikumi gatavošanai

Pateicoties dažiem vienkāršiem ieteikumiem, pagatavosiet vislabākos konditorejas izstrādājumus. “Miele” eksperimentālā virtuve dalās šeit savās zināšanās ar jums.

## Miltu veidi

Ražojot miltus, atkarībā no miltu veida tiek samalti veseli graudi vai tikai to daļas.

Miltu veidiem tiek norādīts minerālvielu saturs – mg uz 100 g miltu. Jo augstāks ir attiecīgā tipa skaitlis, jo vairāk tajā ir minerālvielu. Atkarībā no maluma pakāpes, piemēram, kviešu miltus iedala šādos tipos:

### 405. tips

Smalki, balti milti, kas ir vienlīdz piemēroti gan vārīšanai, gan cepšanai. Tos galvenokārt veido ciete un lipeklis;

### 550. tips

Stipri milti smalki porainām mīklām, izmantojami dažādiem mērķiem;

### 1050. tips

Šie milti ir vidēji stipri malti, tiem ir tumšāka krāsa un tie ierindojas starp rupja maluma un bīdelētajiem miltiem. Receptē var aizstāt pusi šo tipu miltu ar bīdelētajiem miltiem un tas būtiski nemainīs rezultātu;

## 1700. tips

Tie ir tumši milti, kas satur gandrīz visus graudu ārējos apvalkus. Tie ir lieliski piemēroti maizes cepšanai.

## Pilngraudu milti

Šī veida miltiem netiek norādīts tipa skaitlis. Tie ir veseli graudi ar visām sastāvdaļām. Tos var samalt smalki vai rupji un tie ir īpaši labi piemēroti maizes cepšanai.

## Irdinātāji

Irdinātāji veicina mīklas uzrūgšanu un irdenumu, ko mīkla iegūst mīcīšanas vai maisīšanas laikā.

## Raugi

Raugi ir dabisks irdinātājs mīklas irdenuma veicināšanai, turklāt cepšanai vienlīdz piemērots ir gan svaigais, gan sausais raugs. Rauga sēnītēm uzrūgšanai ir nepieciešams siltums (temperatūra no 35 līdz maksimāli 50 °C), laiks un barotne no miltiem, cukura un šķidruma.

## Cepamais pulveris

Cepamais pulveris ir vislabāk zināmais ķīmiskais irdinātājs. Baltais pulveris, kam nav garšas un kas galvenokārt sastāv no nātrija karbonāta, ir ļoti daudzējādi izmantojams dažādu veidu mīklām.

## Briežraga sāls

Briežraga sāls vai potašs ir tipiski irdinātāji Ziemassvētku konditorejas izstrādājumiem, piemēram, medus kūkām vai piparkūkām.

## Nātrija bikarbonāts (soda)

Nātrija bikarbonāts ir balts pulveris ar viegli sārmainu, maigu garšu. Tas ir cepamā pulvera sastāvā un turklāt paātrina pākšaugu dārzeņu gatavošanu.

## Mīklas veidi

### Biskvīta mīkla

Biskvīta mīkla ir irdena, mīksta mīkla. Šī konsistence tiek panākta, pievienojot saputotus olu dzeltenumus, veselas olas un saputojot stingrās putās un iecilājot olu baltumus.

### Kas jāņem vērā, gatavojot mīklu?

Ieteicams izmantot atdzesētas olas.

Sakuliet olu baltumus līdz iespējami stingrai konsistencei.

Cepiet mīklu uzreiz pēc pagatavošanas.

### Kas ir jāņem vērā cepšanas laikā?

Neļaujiet mīklai kļūt pārāk tumšai. Pretējā gadījumā mīklas plātne kļūs pārāk stingra un varēs vieglāk salūzt.

### Kas ir jāņem vērā pēc cepšanas?

Silto kūku var vieglāk atdalīt, ja cepamo papīru no apakšpuses nedaudz apslaka ar ūdeni.

Ja biskvīta pamatnei ir jāklūst par tortes pamatni, to vajadzētu izcept iepriekšējā dienā, jo tad to varēs precīzi un viegli sadalīt.

Lai sadalītu horizontāli, ir ieteicams ar asu nazi izdarīt iegriezumus visapkārt kūkai, ievērojot vienādu atstatumu. Ielieciet iegriezumos diegu un sakrustojiet galus priekšpusē. Velkot diegu galus pretējos virzienos, kūka tiek vienmērīgi sadalīta 2 pamatnēs.

### Kārtainā mīkla

Kārtaino mīklu veido vairāki slāņi, kas cepšanas laikā vienmērīgi ceļas augšup.

# Kūkas

---

## Kas ir jāņem vērā?

Nemīciet mīklas atliekas, jo tādējādi tiks apdraudēta slāņu vienmērīgā celšanās augšup. Ieteicams salikt mīklas atliekas citu virs citas un atkārtoti izrullēt.

Mitruma nodrošināšana gatavošanas pirmajā posmā uzlabo slāņu vienmērīgu celšanos augšup un rada skaistu spīdumu uz mīklas virsmas.

## Plaucētā mīkla

Jau tās nosaukums norāda uz tās īpatnību. Gatavojot šo mīklu, tā tiek plaucēta katlā un tad cepta.

## Kas ir jāņem vērā?

Noteikti aizveriet durvis cepšanas pirmo 10 minūšu laikā. Šajā laikā plaucētā mīkla ir tik jutīga, ka pretējā gadījumā tiktu apdraudēta viegli gaisīgā celšanās augšup.

Iepildiet vēja kūkās vai eklēros pildījumu tikai īsi pirms pasniegšanas. Tādējādi kūkas saglabās patīkamu kraukšķīgumu.

## Smilšu mīkla

Mīcīto mīklu jeb smilšu mīklu īpaši labi ir gatavot cepeškrāsnī, kurai ir cepšanas ar mitrināšanu funkcija, jo tvaika padeve padara mīklu īpaši drupanu.

## Kas ir jāņem vērā?

Mīciet mīklu tikai īsu laiku, jo pēc ilgas mīcīšanas no tās gatavotajiem konditorejas izstrādājumiem vairs nebūs vēlamās drupanās konsistences.

Lai nodrošinātu īsu mīcīšanas laiku, izmantojiet iespējami mīkstus taukus.

Dzesēšanas laiks pēc mīcīšanas palielina gatavo konditorejas izstrādājumu vēlamo drupano konsistenci.

Rullējot mīklu, izmantojiet iespējami maz miltu. Tad labāk saglabāsies mīklas elastīgums.

Mīklas atliekas var mīcīt kopā arvien no jauna. Ja mīkla kļūst pārāk drupana, vienkārši pievienojiet nedaudz ūdens.

Smilšu mīklu var labi uzglabāt. Leduskapī – labi iesaiņota – tā saglabā svaiģumu 2–3 dienas.

## Maisītā mīkla

Maisītā mīkla var būt gan krēmīga, gan bieza un šķidra un to galvenokārt veido tauki, cukurs un olas. Šīs sastāvdaļas nodrošina, ka kūkas kļūst ļoti sulīgas.

## Kas ir jāņem vērā?

Sajauciet cukuru un sviestu krēmveida masā un pakāpeniski iejauciet pārējās sastāvdaļas.

Visām izmantotajām sastāvdaļām ir jābūt istabas temperatūrai.

Ja mīklas konsistence kļūst pārāk stingra, var pievienot nedaudz šķidruma, piemēram, piena.

Apkaisiet augļus, riekstus un šokolādes gabaliņus ar nedaudz miltu un ievietojiet tos mīklā tikai beigās. Tādējādi šīs sastāvdaļas arī cepšanas laikā būs vienmērīgi sadalītas kūkā.

Cepiet mīklu tieši pēc pagatavošanas.

Gatavības pārbaudei vienkārši iespraudiet kūkā koka iesmu. Kūka ir izcepusies, ja pēc izvilšanas pie tā vairs nav pielīpušas mitras, lipīgas drupatas.

Silto kūku var vieglāk atdalīt, ja cepamo papīru no apakšpuses nedaudz apslaka ar ūdeni.

## **Biezpiena un eļļas mīkla**

Biezpiena un eļļas mīkla ir ātra alternatīva rauga mīklām un, svaigi izcepta, ir tām ļoti līdzīga.

## **Kas ir jāņem vērā?**

Mīciet sastāvdaļas tikai īsu laiku. Pretējā gadījumā mīkla var kļūt pārāk lipīga.

Cepiet mīklu uzreiz pēc pagatavošanas.

# Kūkas

---

## Plānā ābolkūka

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

Sastāvdaļas 12 gabaliem

### Pildījumam

500 g ābolu, skābenu

### Mīklai

150 g sviesta | mīksta

150 g cukura

8 g vaniļas cukura

3 olas, M izmērs

2 ēdamk. citronu sulas

150 g kviešu miltu, 405. tips

½ tējķ. cepamā pulvera

### Veidnei

1 tējķ. sviesta

### Apkaisīšanai

1 ēdamk. pūdercukura

### Piederumi

Režģis

Saliekamā veidne, Ø 26 cm

Smalks siets

### Gatavošana

Nomizo ābolus un sadala 4 daļās. Izliektajā pusē ievielk rievās ar aptuveni 1 cm atstatumu, sajauc ar citronu sulu un noliek sāņus.

Ietauko saliekamo veidni.

Aptuveni 2 minūtes sajauc sviestu, cukuru un vaniļas cukuru krēmveida masā. Katru olu iejauc atsevišķi ½ minūti.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzksē cepeškrāsni.

Miltus sajauc ar cepamo pulveri un piejauc pārējās sastāvdaļas.

Mīklu vienmērīgi izvieto saliekamajā veidnē. Ābolu gabaliņus viegli iespiež mīklā ar izliekumu uz leju.

Saliekamo veidni ievieto krāsns kamerā un cep kūku, līdz virspuse kļūst zeltaina.

Kūku atstāj veidnē 10 minūtes. Pēc tam atdala no veidnes un ļauj atdzist uz režģa. Pārkausa ar pūdercukuru.



## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Apfelkuchen fein”

Programmas ilgums: 63 [65] (65) minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus” (“ein”) [“aus”]

“Garzeit”: 45–55 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

### Ieteikums

Pūdercukura vietā kūku var apziest arī ar mazliet uzsildītu, līdz gludai masai izmaisītu aprikožu ievārījumu.

# Kūkas

---

## Pārsegtā ābolkūka

Gatavošanas laiks: 100 minūtes

Sastāvdaļas 12 gabaliem

### Mīklai

200 g sviesta | mīksta

100 g cukura

16 g vaniļas cukura

1 ola, M izmērs

350 g kviešu miltu, 405. tips

1 tējķ. cepamā pulvera

1 šķipsniņa sāls

### Pildījumam

1,25 kg ābolu

50 g rozīņu

1 ēdamk. kalvadosa

1 ēdamk. citronu sulas

½ tējķ. malta kanēja

50 g cukura

### Veidnei

1 tējķ. sviesta

### Apziešanai

100 g pūdercukura

2 ēdamk. ūdens | silta

### Piederumi

Saliekamā veidne, Ø 26 cm

Pārtikas plēve

Režģis

### Gatavošana

Mīklai sajauc sviestu, cukuru, vaniļas cukuru un olu krēmveida masā. Sajauc miltus, cepamo pulveri un sāli un iemīca mīklā. Mīklu novieto vēsumā 1 stundu.

Nomizo ābolus un sagriež daiviņās. Sajauc ar rozīnēm, kalvadosu, citronu sulu un kanēli.

Ietauko saliekamo veidni.

Mīklu sadala 3 daļās. 1. daļu izrullē uz saliekamās veidnes pamatnes. Saliek kopā saliekamo veidni. No 2. daļas izveido garu rulli un piespiež pie veidnes malas aptuveni 4 cm augstumā. Pamatni vairākās vietās sadursta ar dakšīņu.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

3. mīklas daļu ievieto starp 2 pārtikas plēves kārtām un izrullē atbilstoši saliekamās veidnes izmēram.

Ābolus sajauc ar cukuru un izvieto uz mīklas pamatnes. Uz tiem novieto mīklas plātni un noslēdz ar mīklas apmali.

Saliekamo veidni ievieto krāsns kamerā un cep kūku.

Kūku atstāj veidnē 10 minūtes, ļaujot atdzist. Pēc tam atdala no veidnes un ļauj atdzist uz režģa.

Pūdercukuru sajauc ar ūdeni un ar to apziež kūku.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Apfelkuchen gedeckt”

Programmas ilgums: 77 [70] (78) minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 185–195 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 55–65 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

# Kūkas

---

## Aprikožu torte ar krējuma glazūru

Gatavošanas laiks: 80 minūtes

Sastāvdaļas 12 gabaliem

### Mīklai

250 g kviešu miltu, 405. tips

1 tējķ. cepamā pulvera

125 g sviesta

125 g cukura

1 ola, M izmērs

### Pildījumam

800 g aprikožu no kārbas (sausais tīrsvars) | bez uzlējuma

### Glazūrai

250 g saldā krējuma

2 olas, M izmērs

1 ēdamķ. pārtikas cietes

16 g vaniļas cukura

½ citrona | tikai sula

### Veidnei

1 tējķ. sviesta

### Piederumi

Saliekamā veidne, Ø 26 cm

Režģis

### Gatavošana

Samīca miltus, cepamo pulveri, sviestu, cukuru un olu, izveidojot viendabīgu mīklu. Ietauko saliekamo veidni. Mīklu piespiežot vienmērīgi izvieto uz saliekamās veidnes pamatnes.

Uz mīklas liek aprikozes ar izliekto pusi uz augšu.

Sajauc visas glazūrai paredzētās sastāvdaļas. Glazūru pārlej pār aprikozēm.

Uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep, līdz virspuse kļūst zeltaina.

### Iestatījums

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”

“Temperatur”: 160–170 °C

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 50–60 minūtes

ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

## Biķerkūka

Gatavošanas laiks: 80 minūtes

Sastāvdaļas 12 gabaliem

### Sastāvdaļas

4 olas, M izmērs

250 g sviesta

250 g cukura

1 tējķ. sāls

250 g kviešu miltu, 405. tips

3 tējķ. cepamā pulvera

100 g šokolādes gabaliņu

1 tējķ. malta kanēļa

### Veidnei

1 tējķ. sviesta

### Piederumi

Saliekamā veidne, Ø 26 cm

Režģis

### Gatavošana

Olu baltumus atdala no dzeltenumiem.

Sviestu, cukuru, sāli un olu dzeltenumus sajauc krēmveida masā.

Sakuļ olu baltumus līdz stingrai konsistencei. Pusi olu baltumu uzmanīgi iecilā cukura un olu dzeltenumu maisījumā.

Miltus sajauc ar cepamo pulveri un pievieno maisījumam. Iecilā atlikušos olu baltumus.

Iecilā šokolādes gabaliņus un kanēli.

Ietauko saliekamo veidni un ieliek tajā mīklu.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Manuāli:

iestatījumus pielāgo saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Saliekamo veidni ievieto krāsns kamerā un cep kūku, līdz virspuse kļūst zeltaini brūna.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Becherkuchen”

Programmas ilgums: 65 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (2)

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 150–180 °C

“Garzeit”: 60–65 minūtes

### Ieteikums

Garšas pastiprināšanai 50 g cukura aizstāj ar medu. Pēc vēlēšanās mīklai var pievienot sausos augļus, kapātus riekstus vai vaniļas aromatizētāju.

# Kūkas

---

## Bumbieru kūka ar mandeļu glazūru

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

Sastāvdaļas 20 gabaliem

### Pamatnei

470 g kviešu miltu, 405. tips

125 g cukura

20 g vaniļas cukura

250 g sviesta

1 ola, M izmērs

### Pildījumam

4 kārbas bumbieru (pa 460 g)

### Glazūrai

550 g skābā krējuma

2 ēdamk. pārtikas cietes

4 olas, M izmērs

65 g cukura

2 tējķ. kanēļa

40 g mandeļu skaidiņu

### Piederumi

Universālā plāts

### Gatavošana

Samīca miltus, vaniļas cukuru, sviestu un olu, līdz izveidojas viendabīga mīkla. Mīklu izrullē uz universālās plāts.

Bumbierus sagriež 1 cm biezās šķēlēs un vienmērīgi izvieto uz mīklas.

Sajauc skābo krējumu, pārtikas cieti, olas, cukuru, vaniļas cukuru un kanēli.

Glazūru pārlej pār bumbieriem. Pārkaisa ar mandeļu skaidiņām.

Universālo plāti iebīda krāsns kamerā un cep kūku, līdz virsma kļūst gaiši dzeltena.

### Iestatījums

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 60–70 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

## Biskvīta pamatne

Gatavošanas laiks: 75 minūtes

Sastāvdaļas 16 gabaliem

### Mīklai

4 olas, M izmērs

4 ēdamk. ūdens | karsta

175 g cukura

200 g kviešu miltu, 405. tips

1 tējķ. cepamā pulvera

### Veidnei

1 tējķ. sviesta

### Piederumi

Režģis

Smalks siets

Saliekamā veidne, Ø 26 cm

Cepamais papīrs

### Gatavošana

Olu baltumus atdala no dzeltenumiem.

Olu baltumus sakuļ ar ūdeni līdz ļoti stingrai konsistencei. Lēnām iebirdina cukuru. Saputo un iecilā olu dzeltenukus.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Miltus sajauc ar cepamo pulveri, uzsijā olu maisījumam un ar lielu putotāju viegli iemaisa masā.

Saliekamās veidnes pamatni ietauko un izklāj ar cepamo papīru. Mīklu ievieto saliekamajā veidnē un nogludina.

Biskvīta pamatni ievieto krāsns kamerā un cep, līdz virspuse kļūst zeltaina.

Pēc cepšanas kūku atstāj 10 minūtes veidnē, ļaujot atdzist. Pēc tam atdala no veidnes un ļauj atdzist uz režģa. Biskvīta pamatni divreiz sagriež horizontāli, lai izveidotos 3 pamatnes.

Apziež ar sagatavoto pildījumu.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Biskuitboden”

Programmas ilgums: 46 [47] (47) minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 160–170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–40 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

### Ieteikums

Lai pagatavotu šokolādes biskvītu, miltu maisījumam pievieno 2–3 tējkarotes kakao.

# Kūkas

---

## Biskvīta pamatnes pildījumi

Gatavošanas laiks: 30 minūtes

### Biezpiena un krējuma pildījumam

500 g pārtikas biezpiena, 20% tauku saturs sausnā

100 g cukura

100 ml piena, 3,5% tauku

8 g vaniļas cukura

1 citrons | tikai sula

6 želatīna lapas, baltas

500 g saldā krējuma

### Apkaisīšanai

1 ēdamk. pūdercukura

### Kapučīno pildījumam

100 g tumšās šokolādes

500 g saldā krējuma

6 želatīna lapas, baltas

80 ml espresso

80 ml kafijas liķiera

16 g vaniļas cukura

1 ēdamk. kakao pulvera

### Apziešanai

3 ēdamk. saldā krējuma | sakulta

### Apkaisīšanai

1 ēdamk. kakao pulvera

### Piederumi

Tortes pamatne

Smalks siets

### Biezpiena un krējuma pildījuma gatavošana

Biezpiena un krējuma pildījumam biezpienu sajauc ar cukuru, pienu, vaniļas cukuru un citronu sulu. Želatīnu iemērc aukstā ūdenī, nospiež lieko mitrumu un pēc tam izšķīdina mikroviļņu krāsnī vai uz plīts ar nelielu jaudas iestatījumu.

Želatīnam pievieno nedaudz biezpiena masas un samaisa.

Šo maisījumu iemaisa pārējā biezpiena masā un atdzesē. Saldo krējumu sakuļ līdz stingrai konsistencei un iemaisa biezpiena masā.

Pirmo biskvīta pamatni novieto uz tortes pamatnes, apziež ar biezpiena masu, uzliek otro biskvīta pamatni, apziež ar biezpiena masu un uzliek trešo biskvīta pamatni.

Torti labi atdzesē. Pirms pasniegšanas pārkaisa ar pūdercukuru.



## **Kapučīno pildījuma gatavošana**

Kapučīno pildījumam izkausē šokolādi. Saldo krējumu saputo līdz stingrai konsistencei. Želatīnu iemērc aukstā ūdenī, nospiež lieko mitrumu un pēc tam izšķīdina mikroviļņu krāsnī vai uz plīts ar nelielu jaudas iestatījumu, un ļauj tam mazliet atdzist.

Pusi espresso un kafijas liķiera ieauc želatīnā un iecilā krējumā.

Kafijas un krējuma masu sadala 2 daļās. Vienā daļā ieauc vaniļas cukuru, bet otrā daļā – šokolādi un kakao.

Pirmo biskvīta pamatni liek uz tortes plāts, nedaudz apslaka ar kafijas liķieri un espresso un apziež ar tumšo krējuma masu. Uzliek otro biskvīta pamatni, apslaka ar atlikušo šķidrumu un apziež ar gaišo krējuma masu. Uzliek trešo pamatni, apziež ar krējumu un pārkaisa ar kakao pulveri.

## **Ieteikums**

Lai biezpiena un krējuma pildījumam piešķirtu augļu garšu, masā iecilā nedaudz sarīvētas citrona miziņas un 300 g mandarīnu daiviņu vai aprikožu gabaliņu bez uzlējuma.

# Kūkas

---

## Biskvīta plāksne

Gatavošanas laiks: 55 minūtes

Sastāvdaļas 16 gabaliem

### Mīklai

190 (290) g cukura

8 (12) g vaniļas cukura

1 šķipsniņa (2 šķipsniņas) sāls

125 (190) g kviešu miltu, 405. tips

70 (110) g pārtikas cietes

1 (1½) tējķ. cepamā pulvera

4 (6) olas, M izmērs

4 (6) ēdamķ. ūdens | karsta

### Veidnei

1 tējķ. sviesta

### Piederumi

Smalks siets

Cepamā vai universālā plāts

Cepamais papīrs

Virtuves drāna

### Gatavošana

Cukuru, vaniļas cukuru un sāli ieber bļodā un samaisa. Miltus, pārtikas cieti un cepamo pulveri ieber citā bļodā un samaisa.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkarstē cepeškrāsni.

Olu baltumus atdala no dzeltenumiem. Olu baltumus sakuļ ar karsto ūdeni līdz stingrai konsistencei. Lēnām iebirdina un iejauc cukura maisījumu. Pakāpeniski iejauc olu dzeltenumus.

Miltu maisījumu uzsijā olu masai. Ar lielu putotāju viegli iemaisa masā.

Cepamo vai universālo plāti ietauko un izklāj ar cepamo papīru. Uz tā izvieto mīklu un nogludina.

Biskvīta plāksni ievieto krāsns kamerā un cep.

Ja biskvīta plāksni ir paredzēts izmantot biskvīta ruletei, mīklas plāksne uzreiz pēc cepšanas ir jāizgāž uz samitrinātas virtuves drānas, jānoņem cepamais papīrs un tā jāsarullē. Ļauj atdzist.

Apziež ar sagatavoto pildījumu.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Biskuitplatte”

Programmas ilgums: 25 [24] (26) minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 15–25 minūtes

levietošanas līmenis: 1

# Kūkas

---

## Biskvīta plāksnes pildījumi

Gatavošanas laiks: 30 minūtes

### Olu liķiera un krējuma pildījumam

3 (5) želatīna lapas, baltas  
150 (230) ml olu liķiera  
500 (750) g saldā krējuma

### Brūkleņu un krējuma pildījumam

500 (750) g saldā krējuma  
16 (24) g vaniļas cukura  
200 (300) g brūkleņu ievārījuma

### Mango un krējuma pildījumam

2 (3) mango, gatavi (katrs 300 g)  
½ (1) apelsīns, neapstrādāts | tikai miziņa | sarīvēta  
120 (180) g cukura  
2 (3) apelsīni | tikai sula (no katra 120 ml)  
1 (1½) laims | tikai sula  
7 (11) želatīna lapas, baltas  
500 (750) g saldā krējuma

### Pārkaisīšanai

1 ēdamk. pūdercukura

### Piederumi

Tortes pamatne  
Smalks siets

### Olu liķiera un krējuma pildījuma gatavošana

Želatīnu iemērc aukstā ūdenī, nospiež lieko mitrumu un pēc tam izšķīdina mikroviļņu krāsnī vai uz plīts ar nelielu daudzumu iestatījumu, un ļauj tam mazliet atdzist.

Želatīnam pievieno nedaudz olu liķiera un samaisa. Visu pievieno atlikušajam olu liķierim un iemaisa. Masu ievieto ledusskapī un ļauj sabiezēt.

Saldo krējumu saputo līdz stingrai konsistencei. Kad olu liķiera masa ir kļuvusi tik stingra, ka tajā saglabājas labi redzamas maisīšanas pēdas, uzmanīgi iecilā krējumu. Krēmam aptuveni 30 minūtes ļauj sabiezēt ledusskapī.

Pēc tam ar krēmu apziež biskvīta plāksni. No garākās malas sarullē un līdz lietošanai novieto vēsumā.

Īsi pirms pasniegšanas pārkaisa ar pūdercukuru.

## **Brūkleņu un krējuma pildījuma gatavošana**

Saldo krējumu kopā ar vaniļas cukuru saputo līdz stingrai konsistencei.

Biskvīta plāksni apziež ar brūkleņu ievārījumu. Virs tā klāj krējumu. No garākās malas sarullē un līdz lietošanai novieto vēsumā.

Īsi pirms pasniegšanas pārkaisa ar pūdercukuru.

## **Mango un krējuma pildījuma gatavošana**

Mango augļus kopā ar sarīvēto apelsīna miziņu, cukuru, apelsīnu un laimu sulu sablendē.

Želatīnu iemērc aukstā ūdenī, nospiež lieko mitrumu un pēc tam izšķīdina mikroviļņu krāsnī vai uz plīts ar nelielu daudzumu iestatījumu, un ļauj tam mazliet atdzist.

Želatīnam pievieno nedaudz mango biezeņa un samaisa. Visu pievieno atlikušajam mango biezenim un iemaisa. Masu ievieto ledusskapī un ļauj sabiezēt.

Saldo krējumu saputo līdz stingrai konsistencei. Kad mango masa ir kļuvusi tik stingra, ka tajā saglabājas labi redzamas maisīšanas pēdas, uzmanīgi iecilā krējumu. Krēmam aptuveni 30 minūtes ļauj sabiezēt ledusskapī.

Pēc tam ar krēmu apziež biskvīta plāksni. No garākās malas sarullē un līdz lietošanai novieto vēsumā.

Īsi pirms pasniegšanas pārkaisa ar pūdercukuru.

# Kūkas

---

## Sviesta kūka

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

Sastāvdaļas 20 (30) gabaliem

### Mīklai

42 (63) g svaiga rauga

200 (300) ml piena, 3,5% tauku | rendens

500 (750) g kviešu miltu, 405. tips

50 (80) g cukura

½ (¾) tējķ. sāls

50 (80) g sviesta | mīksta

1 (2) ola(-s), M izmērs

### Pildījumam

100 (150) g sviesta | mīksta

100 (150) g mandeļu skaidiņu

120 (180) g cukura

16 (24) g vaniļas cukura

### Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

### Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina pienā. Kopā ar pārējām sastāvdaļām mīca 3–4 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, ieliek bļodā un ievieto krāsns kamerā, un pārsedz ar mitru drānu. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Mīklu vēlreiz nedaudz izmīca un izrullē uz cepamās vai universālās pannas. Pārседz un ļauj rūgt saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Pildījumam sajauc sviestu, vaniļas cukuru un pusi cukura. Ar pirkstiem mīklā iespiež iedobes. Iedobēs ievieto sviesta un cukura maisījumu. Uz mīklas uzbirdina pārējo cukuru un mandeļu skaidiņas.

Ar automātisko programmu: ieslēdz automātisko programmu un ievieto kūku krāsns kamerā.

Manuāli:

Ļauj atkal rūgt 10 minūtes istabas temperatūrā. Pēc tam kūku ievieto krāsns kamerā un cep, līdz virspuse kļūst zeltaina.

## Iestatījums

### Rauga mīklas raudzēšana

1. un 2. raudzēšanas fāze

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 30 °C

Raudzēšanas laiks: katrai fāzei 20 minūtes

### Sviesta kūkas cepšana

#### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Butterkuchen”

Programmas ilgums: 32 [34] (30) minūtes

## Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 175–185 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20–30 minūtes

levietošanas līmenis: 2

# Kūkas

---

## Augļu kūka (Ø 15 cm)

Gatavošanas laiks: 225 minūtes + 12 stundas augļu sagatavošanai

Sastāvdaļas 8 gabaliem

### Kūkai

50 g kokteiļķiršu (sausais tīrsvars) | bez uzlējuma

50 g žāvētu aprikožu

25 g iecukurotu augļu

110 g lielo gaišo rozīņu

110 g rozīņu

85 g korinšu

3 ēdamk. konjaka

110 g sviesta | mīksta

110 g brūnā cukura

2 olas, L izmērs

1 ēdamk. cukura sīrupa (melases)

110 g kviešu miltu, 405. tips

¼ tējķ. dažādu garšvielu ("All Spice") maisījuma (kanēlis, muskatrieksts, Jamaikas pipari)

¼ tējķ. kanēļa

⅛ tējķ. svaigi malta muskatrieksta

25 g kapātu mandeļu

½ citrona, neapstrādāta | tikai miziņa

½ apelsīna, neapstrādāta | tikai miziņa

### Veidnei

1 tējķ. sviesta

### Piederumi

Saliekamā veidne, Ø 15 cm

Cepamais papīrs

Sviestmaižu papīrs

Kulinārijas diegs

Režģis

### Augļu sagatavošana

Kokteiļķiršus, aprikozes un iecukurotos augļus sasmalcina un kopā ar gaišajām rozīnēm, rozīnēm un korintēm ievieto lielā bļodā. Pievieno konjaku, apmaisa un aptuveni 12 stundas ļauj ievilkties.

### Gatavošana

Sajauc sviestu un cukuru krēmveida masā. Pa vienai iejauc olas. Pievieno melasi.

Miltus sajauc ar garšvielām. Iecilā miltu maisījumu, mandeles, citrona un apelsīna miziņu un konjakā izmērcētos augļus.

Saliekamo veidni nedaudz ietauko un izklāj ar cepamo papīru.

Mīklu ievieto saliekamajā veidnē un nogludina. Saliekamo veidni pārsedz ar sviestmaižu papīru divās kārtās. Papīru ar kulinārijas diega palīdzību piestiprina pie kūkas veidnes malas.

Automātiskā programma:  
uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep.

Manuāli:  
uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep saskaņā ar 1. un 2. gatavošanas darbību.

Kūku atstāj veidnē atdzist.



## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Früchtekuchen” | “15 cm Springform”

Programmas ilgums: 195 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 140 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 45 minūtes

levietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 120 °C

“Garzeit”: 150 minūtes

### Ieteikums

Sviestmaižu papīrā un alumīnija folijā iesaiņotu augļu kūku var uzglabāt līdz

3 mēnešiem. Ieteicams ar regulāriem intervāliem apslacīt ar konjaku vai heresu.

# Kūkas

---

## Augļu kūka (Ø 20 cm)

Gatavošanas laiks: 270 minūtes + 12 stundas augļu sagatavošanas laiks  
Sastāvdaļas 12 gabaliem

### Sastāvdaļas

100 g kokteiļķiršu (sausais tīrsvars) | bez uzlējuma  
100 g žāvētu aprikožu  
50 g iecukurotu augļu  
230 g lielo gaišo rozīņu  
230 g rozīņu  
170 g korinšu  
6 ēdamk. konjaka  
250 g sviesta | mīksta  
250 g brūnā cukura  
4 olas, M izmērs  
2 ēdamk. cukura sīrupa (melases)  
250 g kviešu miltu, 405. tips  
½ tējk. dažādu garšvielu ("All Spice") maisījuma (kanēlis, muskatrieksts, Jamaikas pipari)  
½ tējk. kanēļa  
¼ tējk. svaigi malta muskatrieksta  
50 g kapātu mandeļu  
1 citrons, neapstrādāts | tikai miziņa  
1 apelsīns, neapstrādāts | tikai miziņa

### Piederumi

Saliekamā veidne, Ø 20 cm  
Cepamais papīrs  
Sviestmaižu papīrs  
Kulinārijas diegs  
Režģis

### Augļu sagatavošana

Kokteiļķiršus, aprikozes un iecukurotos augļus sasmalcina un kopā ar gaišajām rozīnēm, rozīnēm un korintēm ievieto lielā bļodā. Pievieno konjaku, apmaisa un aptuveni 12 stundas ļauj ievilkties.

### Gatavošana

Sajauc sviestu un cukuru krēmveida masā. Pa vienai iejauc olas. Pievieno melasi.

Miltus sajauc ar garšvielām. Iecilā miltu maisījumu, mandeles, citrona un apelsīna miziņu un konjakā izmērcētos augļus.

Saliekamo veidni nedaudz ietauko un izklāj ar cepamo papīru.

Mīklu ievieto saliekamajā veidnē un nogludina. Saliekamo veidni pārsedz ar taukus atgrūdošu papīru divās kārtās. Papīru ar kulinārijas diega palīdzību piestiprina pie kūkas veidnes malas.

Automātiskā programma:  
uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep.

Manuāli:  
uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep saskaņā ar 1. un 2. gatavošanas darbību.

Kūku atstāj veidnē atdzist.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Früchtekuchen” | “20 cm Springform”

Programmas ilgums: 240 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 140 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 60 minūtes

levietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 120 °C

“Garzeit”: 180 minūtes

### Ieteikums

Sviestmaižu papīrā un alumīnija folijā iesaiņotu augļu kūku var uzglabāt līdz

3 mēnešiem. Ieteicams ar regulāriem intervāliem apslacīt ar konjaku vai heresu.

# Kūkas

---

## Augļu kūka (Ø 25 cm)

Gatavošanas laiks: 315 minūtes + 12 stundas augļu sagatavošanas laiks  
Sastāvdaļas 16 gabaliem

### Sastāvdaļas

175 g kokteiļķiršu (sausais tīrsvars) |  
bez uzlējuma  
175 g žāvētu aprikožu  
75 g iecukurotu augļu  
360 g lielo gaišo rozīņu  
360 g rozīņu  
280 g korinšu  
10 ēdamk. konjaka  
400 g sviesta | mīksta  
400 g brūnā cukura  
7 olas, M izmērs  
3 ēdamk. cukura sīrupa (melases)  
400 g kviešu miltu, 405. tips  
½ tējk. dažādu garšvielu ("All Spice")  
maisījuma (kanēlis, muskatrieksts, Ja-  
maikas pipari)  
⅔ tējk. kanēļa  
½ tējk. svaigi malta muskatrieksta  
75 g kapātu mandeļu  
1½ citrona, neapstrādāta | tikai miziņa  
1½ apelsīna, neapstrādāta | tikai miziņa

### Piederumi

Saliekamā veidne, Ø 25 cm  
Cepamais papīrs  
Sviestmaižu papīrs  
Kulinārijas diegs  
Režģis

### Augļu sagatavošana

Kokteiļķiršus, aprikozes un iecukurotos  
augļus sasmalcina un kopā ar gaišajām  
rozīnēm, rozīnēm un korintēm ievieto  
lielā bļodā. Pievieno konjaku, apmaisa  
un aptuveni 12 stundas ļauj ievilkties.

### Gatavošana

Sajauc sviestu un cukuru krēmveida  
masā. Pa vienai iejauc olas. Pievieno  
melasi.

Miltus sajauc ar garšvielām. Iecilā miltu  
maisījumu, mandeles, citrona un apelsī-  
na miziņu un konjakā izmērcētos aug-  
ļus.

Saliekamo veidni nedaudz ietauko un  
izklāj ar cepamo papīru.

Mīklu ievieto saliekamajā veidnē un no-  
gludina. Saliekamo veidni pārsedz ar  
sviestmaižu papīru divās kārtās. Papīru  
ar kulinārijas diega palīdzību piestiprina  
pie kūkas veidnes malas.

Automātiskā programma:  
uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep.

Manuāli:  
uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep  
saskaņā ar 1. un 2. gatavošanas darbī-  
bu.

Kūku atstāj veidnē atdzist.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Früchtekuchen” | “25 cm Springform”

Programmas ilgums: 285 minūtes

## Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 140 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 75 minūtes

levietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 120 °C

“Garzeit”: 210 minūtes

## Ieteikums

Sviestmaižu papīrā un alumīnija folijā iesaiņotu augļu kūku var uzglabāt līdz 3 mēnešiem. Ieteicams ar regulāriem intervāliem apslacīt ar konjaku vai heresu.

# Kūkas

---

## Siera plātsmaize

Gatavošanas laiks: 170 minūtes

Sastāvdaļas 20 gabaliem

### Pamatnei

340 (530) g kviešu miltu, 405. tips

4 (6) tējķ. cepamā pulvera

180 (280) g cukura

2 (3) olas, M izmērs | tikai dzeltenums

180 (280) g sviesta

### Pildījumam

4 (6) olas, M izmērs

2 (3) olas, M izmērs | tikai baltums

460 (700) g cukura

18 (28) g vaniļas cukura

85 g (119 g) vārāmā mērces pulvera  
(vaniļa)

2 (4) pudelītes citronu vai vaniļas un  
sviesta aromatizētāja

2,3 (3,5) kg vājpiena biezpiena

### Piederumi

Universālā plāts

### Gatavošana

No sastāvdaļām izveido mīcīto mīklu  
pamatnei. Aptuveni 60 minūtes dzesē.

Mīklu izrullē uz universālās plāts. Izvei-  
do apmali līdz universālās plāts augš-  
malai. Pamatni vairākās vietās sadursta  
ar dakšiņu.

Sajauc visas pildījumam paredzētās sa-  
stāvdaļas. Izvieto uz pamatnes un no-  
gludina.

Kūku ievieto krāsns kamerā un cep.

Pēc gatavošanas laika beigām 5 minū-  
tes atstāj izslēgtas krāsns kamerā.

### Iestatījums

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 70–80 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

## Marmora kūka

Gatavošanas laiks: 80 minūtes

Sastāvdaļas 18 gabaliem

### Mīklai

250 g sviesta | mīksta

200 g cukura

8 g vaniļas cukura

4 olas, M izmērs

200 g skābā krējuma

400 g kviešu miltu, 405. tips

16 g cepamā pulvera

1 šķipsniņa sāls

3 ēdamk. kakao pulvera

### Veidnei

1 tējk. sviesta

### Piederumi

Apaļā kūksa veidne, Ø 26 cm

Režģis

### Gatavošana

Sviestu, cukuru un vaniļas cukuru sajauc krēmveida masā. Katru olu pievieno atsevišķi un iejauc ½ minūti. Pievieno skābo krējumu. Miltus sajauc ar cepamo pulveri un sāli un iejauc pārējās sastāvdaļās.

Ietauko kūksa veidni un ievieto tajā pusi mīklas.

Otrā mīklas pusē iejauc kakao pulveri. Tumšo mīklu izvieto uz gaišās mīklas. Ar spirālveida kustību caur mīklas kārtām izvelk dakšīņu.

Kūksa veidni novieto uz režģa, ievieto krāsns kamerā un cep kūku.

Kūku atstāj veidnē 10 minūtes. Pēc tam atdala no veidnes un ļauj atdzist uz režģa.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Marmorkuchen”

Programmas ilgums: 55 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 50–60 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

# Kūkas

---

## Plānā augļu kūka (kārtainā mīkla)

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

### Mīklai

230 g kārtainās mīklas

### Pildījumam

30 g maltu lazdu riekstu

500 g augļu (piemēram, aprikozes, plūmes, bumbieri, āboli, ķirši) | mazos gabaliņos

### Glazūrai

2 olas, M izmērs

200 g saldā krējuma

50 g cukura

1 tējķ. vaniļas cukura

### Piederumi

Apaļā cepamā veidne, Ø 27 cm

Režģis

### Gatavošana

Kārtaino mīklu ieklāj cepamajā veidnē un pārkausa ar lazdu riekstiem.

Uz mīklas izvieto augļu gabaliņus.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Glazūrai sajauc olas, saldo krējumu, cukuru un vaniļas cukuru un pārlej augļiem.

Manuāli:

iestatījumus pielāgo saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Augļu kūku ievieto krāsns kamerā un cep, līdz virspuse kļūst zeltaini brūna.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Obstwähe” | “Blätterteig”

Programmas ilgums: 36 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 230 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

levietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220–230 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 36–42 minūtes



## Plānā augļu kūka (smilšu mīkla)

Gatavošanas laiks: 120 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

### Mīklai

200 g kviešu miltu, 405. tips

65 ml ūdens

80 g sviesta

¼ tējķ. sāls

### Pildījumam

30 g maltu lazdu riekstu

500 g augļu (piemēram, aprikozes, plūmes, bumbieri, āboli, ķirši) | mazos gabaliņos

### Glazūrai

2 olas, M izmērs

200 g saldā krējuma

50 g cukura

1 tējķ. vaniļas cukura

### Piederumi

Apaļā cepamā veidne, Ø 27 cm

Režģis

### Gatavošana

Sviestu sagriež kubiņos un ātri samīca ar miltiem, sāli un ūdeni, līdz izveidojas viendabīga mīkla. 30 minūtes dzesē.

Mīklu ieklāj cepamajā veidnē un pārkaisa ar lazdu riekstiem.

Augļus vienmērīgi izvietoj uz mīklas.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Glazūrai sajauc olas, saldo krējumu, cukuru un vaniļas cukuru un pārlej augļiem.

### Manuāli:

iestatījumus pielāgo saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Augļu kūku ievieto krāsns kamerā un cep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Obstwähe” | “Mürbeteig”

Programmas ilgums: 43 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 230 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

Ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220–240 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 36–45 minūtes

# Kūkas

---

## Zahera torte

Gatavošanas laiks: 70 minūtes

Sastāvdaļas 12 gabaliem

### Mīklai

130 g tumšās šokolādes

140 g sviesta

110 g pūdercukura

8 g vaniļas cukura

6 olas, M izmērs

1 šķipsniņa sāls

110 g cukura

140 g kviešu miltu, 405. tips

1 tējķ. cepamā pulvera

### Apziešanai

200 g aprikožu ievārījuma

### Glazūrai

200 g cukura

125 ml ūdens

150 g tumšās šokolādes

### Piederumi

Smalks siets

Režģis

Saliekamā veidne, Ø 24 cm

Cepamais papīrs

### Gatavošana

Izkausē šokolādi.

Sviestu un pūdercukuru sajauc krēmveida masā.

Olu baltumus atdala no dzeltenumiem. Iejauc olu dzeltenumus. Iejauc šokolādi.

Iesijā miltus un sajauc ar cepamo pulveri. Olu baltumus kopā ar sāli un cukuru sakuļ līdz stingrai konsistencei. Pārmaiņus iemaisa mīklā miltu maisījumu un olu baltumus.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Saliekamo veidni izklāj ar cepamo papīru un ievieto mīklu. Ievieto krāsns kamerā un cep.

Tortes pamatnei ļauj atdzist. Šajā laikā uz plīts uzsilda aprikožu ievārījumu un izspiež caur sietu.

Tortes pamatni sagriež, griezuma vietas un malas apziež ar smalkas konsistences aprikožu ievārījumu.

Glazūrai uzvāra ūdeni ar cukuru, pievieno šokolādi un izkausē.

Uz Zahera tortes vienmērīgi uzklāj šokolādes glazūru.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Sachertorte”

Programmas ilgums: 55 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein” uz 10 minūtēm  
pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

“Garzeit”: 55 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (2)

# Kūkas

---

## Smilšu kūka

Gatavošanas laiks: 80 minūtes

Sastāvdaļas 18 gabaliem

### Mīklai

250 g sviesta | mīksta

250 g cukura

8 g vaniļas cukura

4 olas, M izmērs

2 ēdamk. ruma

200 g kviešu miltu, 405. tips

100 g pārtikas cietes

2 tējķ. cepamā pulvera

1 šķipsniņa sāls

### Veidnei

1 tējķ. sviesta

1 ēdamk. rīvmaizes

### Piederumi

Režģis

Taisnstūra veidne, garums 30 cm

### Gatavošana

Ietauko taisnstūra veidni un nokaisa ar rīvmaizi.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkarsē cepeškrāsni.

Saputo sviestu, cukuru un vaniļas cukuru. Secīgi iejauc olas un rumu.

Sajauc miltus, pārtikas cieti, cepamo pulveri un sāli un iecilā pārējās sastāvdaļās.

Taisnstūra veidni piepilda ar mīklu un novieto gareniski uz režģa krāsns kamerā. Cep kūku.

Kūku atstāj veidnē 10 minūtes. Pēc tam atdala no veidnes un ļauj atdzist uz režģa.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Sandkuchen”

Programmas ilgums: 78 [83] (78) minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 155–165 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 60–70 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

## Šokolādes un riekstu kūka

Gatavošanas laiks: 75 minūtes + 12 stundas atdzesēšanai  
Sastāvdaļas 16 gabaliem

### Sastāvdaļas

200 g sviesta  
250 g tumšās šokolādes  
250 g maltu lazdu riekstu  
160 g cukura  
3 ēdamk. espresso  
1 tējķ. burbonvaniļas aromatizētāja  
6 olas, M izmērs

### Veidnei

1 ēdamk. sviesta

### Piederumi

Saliekamā veidne, Ø 26 cm, vai 24 mazās veidnītes (katra 100 ml)  
Cepamais papīrs  
Režģis

### Gatavošana

Izkausē sviestu kopā ar šokolādi. Pievieno lazdu riekstus, cukuru, espresso un burbonvaniļas aromatizētāju. Ļauj atdzist.

Olu baltumus atdala no dzeltenumiem. Olu dzeltenumus iemaisa sviesta un šokolādes masā. Olu baltumus saputo stingrās putās un iecilā mīklā.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Saliekamo veidni ietauko un izklāj ar cepamo papīru vai ietauko veidnītes. Mīklu ievieto saliekamajā veidnē vai veidnītes.

Iebīda uz režģa krāsns kamerā un gatavo.

Pirms pasniegšanas atdzesē 12 stundas.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Schokoladen-Nuss-Kuchen” | “ein großer”/“mehrere kleine”  
Programmas ilgums “ein großer”: 55 minūtes  
Programmas ilgums “mehrere kleine”: 40 [28] (40) minūtes

### Manuāli

#### Lielā veidne

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 150 °C  
“Booster”: “ein”  
“Vorheizen”: “ein”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 55 minūtes  
Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

#### Vairākas mazās veidnītes

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 150 °C  
“Booster”: “ein”  
“Vorheizen”: “ein”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 40 [28] (40) minūtes  
Ievietošanas līmenis: 2 [1] (2)

### Ieteikums

Pasniedz ar svaigām ogām.  
12 veidnītēm daudzumu samazina 2 reizes, gatavošanas laiks nemainās.

# Kūkas

---

## Ziemassvētku kūkss

Gatavošanas laiks: 160 minūtes  
15 šķelēm

### Mīklai

42 g svaiga rauga  
8 g vaniļas cukura  
70 ml piena, 3,5% tauku | remdens  
200 g rozīņu  
50 g kapātu mandeļu  
50 g iecukurotu citrona miziņu  
50 g iecukurotu apelsīna miziņu  
2–3 ēdamk. ruma  
275 g sviesta | mīksta  
500 g kviešu miltu, 405. tips  
1 šķipsniņa sāls  
100 g cukura  
½ tējķ. rīvētas citrona miziņas  
1 ola, M izmērs

### Apziešanai

75 g sviesta

### Pārkaisīšanai

50 g cukura

### Apkaisīšanai

35 g pūdercukura

### Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

### Gatavošana

Raugu un vaniļas cukuru izšķīdina pienā, pārse dz un ļaut uzrūgt 15 minūtes.

Rozīnes, mandeles, iecukurotās citrona un apelsīna miziņas sajauc ar rumu un novieto sāņus.

Rauga pienu samīca ar sviestu, miltiem, sāli, cukuru, citrona miziņu un olu, līdz izveidojas viendabīga mīkla. Iecukurotās citrona un apelsīna miziņas, rozīnes un mandeles ar rumu viegli iemīca mīklā.

Mīklu ieliek bļodā, ievieto krāsns kamerā un pārse dz ar mitru drānu. Ļauj rūgt saskaņā ar iestatījumiem.

Nedaudz pakaisa miltus un uz tiem no mīklas izveido aptuveni 30 cm garu Ziemassvētku kūksu. Novieto uz cepamās vai universālās plāts, iebīda krāsns kamerā un cep.

Apziešanai izkausē sviestu, ar to apziež vēl karsto Ziemassvētku kūksu un pārkausa ar cukuru.

Ļauj atdzist, pēc tam biežā kārtā pārkausa ar pūdercukuru.

## Iestatījums

### Rauga mīklas raudzēšana

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 30 °C

Raudzēšanas laiks: 60 minūtes

### Ziemassvētku kūksa cepšana

#### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Stollen”

Programmas ilgums: 60 [55] (60) minūtes

## Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 55–65 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

## Ieteikums

Ziemassvētku kūksu ietin alumīnija folijā un uzglabā hermētiski noslēgtā plastmasas maisiņā.

# Kūkas

---

## Drumstalu kūka ar augļiem

Gatavošanas laiks: 150 minūtes

Sastāvdaļas 20 (30) gabaliem

### Mīklai

42 (63) g svaiga rauga

150 (220) ml piena, 3,5% tauku | remdens

450 (680) g kviešu miltu, 405. tips

50 (80) g cukura

90 (140) g sviesta | mīksta

1 (2) ola(-s), M izmērs

### Pildījumam

1,25 (1,9) kg ābolu

### Drumstalām

240 (360) g kviešu miltu, 405. tips

150 (230) g cukura

16 (24) g vaniļas cukura

1 (2) tējķ. kanēļa

150 (230) g sviesta | mīksta

### Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

### Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina pienā. Sajauc ar miltiem, cukuru, sviestu un olu, līdz izveidojas viendabīgas konsistences mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Nomizo ābolus, izņem serdi un sagriež daiviņās.

Mīklu vēlreiz nedaudz izmīca un izrullē uz cepamās vai universālās pannas. Ābolus vienmērīgi izvieto uz mīklas. Sajauc miltus, cukuru, vaniļas cukuru un kanēli un, samīcot ar sviestu, izveido drumstalas. Pārkausa ar tām ābolus.

Kūku ievieto krāsns kamerā un ļauj rūgt saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Kūku cep, līdz virsma kļūst zeltaini brūna.



## Iestatījums

### Rauga mīklas raudzēšana

#### 1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

#### 2. raudzēšanas fāze

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 30 °C

Raudzēšanas laiks: 30 minūtes

## Kūkas cepšana

### Automātiskā programma

“Kuchen” | “Streuselkuchen mit Obst”

Programmas ilgums: 56 [48] (56) minūtes

## Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein” [“aus”] (“ein”)

“Garzeit”: 45–55 minūtes

Ievietošanas līmenis: 3 [2] (2)

## Ieteikums

Ābolus var aizstāt arī ar 1 kg plūmju vai ķiršu bez kauliņiem.

# Konditorejas izstrādājumi

---

## Mazie gardumi

Apaļmaizītes, cepumi vai vēja kūkas – šos mazos gardumus labprāt ēd ikviens. Dažreiz izteiciens “Jo mazāks, jo labāks” ir patiess. Našņošanās ar maziem saldumiem sagādā īpašu prieku gan lieliem, gan maziem, gan veciem, gan jauniem.

## Formiņu cepumi

Gatavošanas laiks: 135 minūtes  
Sastāvdaļas 70 gabaliem (2 plātis)

### Sastāvdaļas

250 (380) g kviešu miltu, 405. tips  
½ (1) tējķ. cepamā pulvera  
80 (120) g cukura  
8 (12) g vaniļas cukura  
1 (1½) pudelīte ruma aromatizētāja  
3 (4) ēdamķ. ūdens  
120 (180) g sviesta | mīksta

### Piederumi

Mīklas rullis  
Spiežamās formiņas  
2 cepamās vai universālās plātis

### Gatavošana

Sajauc miltus, cepamo pulveri, cukuru un vaniļas cukuru. Pakāpeniski pievieno pārējās sastāvdaļas un mīca, līdz izveidojas viendabīga mīkla, tad atdzesē vismaz 60 minūtes.

Mīklu izrullē aptuveni 3 mm biežumā, izspiež cepumus un novieto uz cepamajām vai universālajām plātīm.

Izspiestos cepumus ievieto krāsns kamerā un cep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Gebäck” | “Ausstechplätzchen” | “1 Blech”/“2 Bleche”

Programmas ilgums “1 Blech”:

25 [24] (25) minūtes

Programmas ilgums “2 Bleche”: 26 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 140–150 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 25–35 minūtes

levietošanas līmenis “1 Blech”: 2 [2] (1)

levietošanas līmenis “2 Bleche”:

1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

### Ieteikums

Sastāvdaļu daudzums ir paredzēts 2 plātīm. 1 plātij daudzums ir jāsamazina 2 reizes vai cepumi ir jācep secīgi.

# Konditorejas izstrādājumi

---

## Melleņu mafini

Gatavošanas laiks: 50 minūtes

Sastāvdaļas 12 mafiniem

### Sastāvdaļas

225 g kviešu miltu, 405. tips

110 g cukura

8 g cepamā pulvera

8 g vaniļas cukura

1 šķipsniņa sāls

1 ēdamk. medus

2 olas, M izmērs

100 ml paniņu

60 g sviesta | mīksta

250 g melleņu

1 ēdamk. kviešu miltu, 405. tips

### Piederumi

12 papīra cepamās veidnītes, Ø 5 cm

Mafinu plāts 12 mafiniem, katra Ø 5 cm

Režģis

### Gatavošana

Sajauc miltus, cukuru, cepamo pulveri, vaniļas cukuru un sāli. Pievieno medu, olas, paniņas un sviestu un viegli samaisa.

Mellenes sajauc ar miltiem un uzmanīgi iecilā mīklā.

Uz mafinu plāts izvietojiet papīra cepamās veidnītes. Mīklu vienmērīgi iepilda veidnītēs.

Mafinu plāti uz režģa ievietojiet krāsns kamerā un cep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Gebäck” | “Blaubeermuffins”

Programmas ilgums: 38 [41] (38) minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 165–175 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus” [“ein”] (“aus”)

“Garzeit”: 35–45 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

### Ieteikums

Receptei vispiemērotākās ir krümmellenes. Izmanto dziļi sasaldētas mellenes saldētā stāvoklī.

## Lincas cepumi

Gatavošanas laiks: 70 minūtes

Sastāvdaļas 30 gabaliem

### Cepumiem

200 g sviesta

300 g kviešu miltu, 405. tips

100 g pūdercukura

8 g vaniļas cukura

2 olas, M izmērs | tikai dzeltenums

100 g lobītu, maltu mandeļu

½ citrona, neapstrādāta | tikai miziņa | saņivēta

### Pildījumam

200 g sarkano jāņogu želejas

### Piederumi

Pārtikas plēve

Cepamā vai universālā plāts

Spiežamās formiņas, apaļas (2 izmēru)

### Gatavošana

Sviestu sagriež kubiņos un sajauc ar miltiem, pūdercukuru, vaniļas cukuru, olu dzeltenumu, mandelēm un citrona miziņu, līdz izveidojas viendabīga mīkla. Ietin pārtikas plēvē un atdzesē 30 minūtes.

Mīklu izrullē aptuveni 2 mm plānā kārtā un izspiež apļus. Turklāt pusei cepumu vidū izspiež nelielu caurumu (lielākiem apļiem izspiež 3 caurumus).

Cepumus novieto uz cepamās vai universālās plāts, iebīda krāsns kamerā un cep, līdz virsma kļūst gaiši dzeltena.

Pēc gatavošanas laika beigām ļauj brīdi atdzist. Remdenos cepumus bez caurumiem apziež ar viegli uzsildītu jāņogu želeju un uz tiem novieto cepumus ar caurumiem. Pārkausa ar pūdercukuru.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Gebäck” | “Linzer Augen” | “1 Blech”/“2 Bleche”

Programmas ilgums “1 Blech”: 12 minūtes

Programmas ilgums “2 Bleche”: 17 minūtes

#### Manuāli

##### 1 plātij

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10–15 minūtes

levietošanas līmenis: 2

##### 2 plātīm

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 13–19 minūtes

levietošanas līmenis: 2 + 4 [1 + 3]  
(1 + 3)

#### Ieteikums

Sastāvdaļu daudzums paredzēts 2 cepamajām plātīm. 1 cepamajai plātij daudzums jāsamazina 2 reizes vai cepumi jācep secīgi.

# Konditorejas izstrādājumi

---

## Mandeļu cepumi

Gatavošanas laiks: 35 minūtes

Sastāvdaļas 30 gabaliem

### Sastāvdaļas

100 g lobītu rūgto mandeļu

200 g lobītu saldo mandeļu

600 g cukura

1 šķipsniņa sāls

4 olas, M izmērs | tikai baltums

### Piederumi

2 cepamās vai universālās plātiņi

Cepamais papīrs

Konditorejas maisiņš ar sprauslu

### Gatavošana

Mandelēm pievieno aptuveni 1/3 cukura un 2 darbībās samaj virtuves kombainā.

Sajauc pārējo cukuru, mazliet sāls un tik daudz olu baltuma, līdz izveidojas viskoza mīkla.

Universālo(-ās) vai cepamo(-ās) plāti(-s) izklāj ar cepamo papīru. Ar konditorejas maisiņu izspiež uz tā mazas mīklas lodītes.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Samitrina karoti un ar tās aizmuguri izlīdzina mīklas lodītes.

Automātiskā programma:  
mandeļu cepumus ievieto krāsns kamerā un cep, līdz virsma kļūst zeltaini brūna.

Manuāli:  
mandeļu cepumus ievieto krāsns kamerā un gatavo saskaņā ar 2. un 3. gatavošanas darbību.

Mandeļu cepumiem ļauj atdzist uz cepamā papīra, tad atdala.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Gebäck” | “Mandelmakronen” | “1 Blech”/“2 Bleche”

Programmas ilgums: 15 minūtes

## Manuāli

### 1 plātīj

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 180 °C

“Garzeit”: 11 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [3] (2)

3. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 2–4 minūtes

### 2 plātīm

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 11 minūtes

levietošanas līmenis: 1+3 [2+4] (1+3)

3. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 180 °C

“Garzeit”: 2–6 minūtes

### Ieteikumi

- Rūgtās mandeles var aizstāt ar saldajām mandelēm un ½ pudelītes rūgto mandeļu aromatizētāja.
- Sastāvdaļu daudzums ir paredzēts 2 plātīm. 1 plātij daudzums ir jāsamazina 2 reizes vai cepumi ir jācep secīgi.

# Konditorejas izstrādājumi

---

## Krēpeles

Gatavošanas laiks: 50 minūtes

Sastāvdaļas 50 (75) gabaliem (2 plātis)

### Sastāvdaļas

160 (240) g sviesta | mīksts

50 (80) g brūnā cukura

50 (80) g pūdercukura

8 (12) g vaniļas cukura

1 (2) šķipsniņa(-s) sāls

200 (300) g kviešu miltu, 405. tips

1 (2) ola(-s), M izmērs | tikai baltums

### Piederumi

Konditorejas maisiņš

Zvaigžņveida sprausla, 9 mm

2 cepamās vai universālās plātis

### Gatavošana

Sviestu sajauc krēmveida masā. Pievieno cukuru, pūdercukuru, vaniļas cukuru un sāli un maisa, līdz izveidojas mīksta masa. Pievieno miltus un beigās iemaisa olas baltumu.

Miklu ievieto konditorejas maisiņā un uz cepamajām vai universālajām plātīm izspiež aptuveni 5–6 cm garas strēmeles.

Izspiestās strēmeles ievieto krāsns kamerā un cep, līdz virspuse kļūst zeltaina.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Gebäck” | “Spritzgebäck” | “1

Blech”/“2 Bleche”

Programmas ilgums “1 Blech”:

22 [21] (31) minūtes

Programmas ilgums “2 Bleche”: 33 minūtes

### Manuāli

#### “1 Blech”

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 20–30 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [2] (1)

#### “2 Bleche”

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 140–150 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–40 minūtes

levietošanas līmenis:

1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

### Ieteikums

Sastāvdaļu daudzums ir paredzēts 2 plātīm. 1 plātij daudzums ir jāsamazina 2 reizes vai cepumi ir jācep secīgi.



## Vaniļas radziņi

Gatavošanas laiks: 110 minūtes  
Sastāvdaļas 90 (130) gabaliem (2 plātis)

### Mīklai

280 (420) g kviešu miltu, 405. tips  
210 (320) g sviesta | mīksta  
70 (110) g cukura  
100 (150) g maltu mandeļu

### Apviļāšanai

70 (110) g vaniļas cukura

### Piederumi

2 cepamās vai universālās plātis

### Gatavošana

Sajauc miltus, sviestu, cukuru un mandeļus, līdz izveidojas viendabīga mīkla. Mīklu dzesē aptuveni 30 minūtes.

No mīklas nodala mazas porcijas, katru aptuveni 7 g. Izveido rulli, tad radziņu un novieto uz cepamās vai universālās plāts.

Vaniļas radziņus ievieto krāsns kamerā un cep, līdz virsma kļūst gaiši dzeltena.

Radziņus vēl siltus apviļā vaniļas cukurā.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Gebäck” | “Vanillekipferl” | “1 Blech”/“2 Bleche”

Programmas ilgums “1 Blech”: 31 minūte

Programmas ilgums “2 Bleche”: 35 [36] (40) minūtes

### Manuāli

#### “1 Blech”

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 140–150 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 25–35 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [2] (1)

#### “2 Bleche”

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 135–145 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–40 minūtes

levietošanas līmenis:

1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

### Ieteikums

Sastāvdaļu daudzums ir paredzēts 2 plātīm. 1 plātij daudzums ir jāsamazina 2 reizes vai cepumi ir jācep secīgi.

# Konditorejas izstrādājumi

---

## Valriekstu mafini

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

Sastāvdaļas 12 mafiniem

### Sastāvdaļas

80 g rozīņu

40 ml ruma

120 g sviesta | mīksta

120 g cukura

8 g vaniļas cukura

2 olas, M izmērs

140 g kviešu miltu, 405. tips

1 tējķ. cepamā pulvera

120 g valriekstu | drupinātu

### Piederumi

Mafinu plāts 12 mafiniem, katra Ø 5 cm

Papīra cepamās veidnītes, Ø 5 cm

Režģis

### Gatavošana

Rozīnes aptuveni 30 minūtes mērcē rumā.

Sviestu sajauc krēmveida masā. Secīgi pievieno cukuru, vaniļas cukuru un olas. Sajauc miltus un cepamo pulveri un iecilā maisījumā. Iejauc valriekstus. Beigās iecilā rozīnes ar rumu.

Uz mafinu plāts izvieto papīra cepamās veidnītes. Mīklu ar 2 ēdamkarotēm vienmērīgi iepilda veidnītēs.

Mafinu plāti uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Gebäck” | “Walnussmuffins”

Programmas ilgums: 38 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 30–40 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

## Vēja kūkas

Gatavošanas laiks: 80 minūtes

Sastāvdaļas 12 (18) gabaliem

### Sastāvdaļas

250 (375) ml ūdens

50 (75) g sviesta

1 (2) šķipsniņa(-s) sāls

170 (225) g kviešu miltu, 405. tips

4 (6) olas, M izmērs

1 (1½) tējķ. cepamā pulvera

### Piederumi

Konditorejas maisiņš

Zvaigžņveida sprausla, 11 mm

Cepamā vai universālā plāts

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 160–170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: pēc 15 minūtēm “ein”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/automātiskā padeve

“Garzeit”: 45–55 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

### Gatavošana

Ūdeni, sviestu un sāli uzvāra katlā.

Katlu noņem no plīts. Verdošajā šķidrumā ieber miltus un pakāpeniski maisa, līdz izveidojas klimpa. Klimpu karstajā katlā maisot “nodedzina”, līdz katla dibenā izveidojas balta kārtā.

Masu ievieto bļodā. Secīgi iejauc olas, līdz mīklu var izstiept zīdaini spīdīgās “lāstekās”. Pēc tam pievieno cepamo pulveri.

Mīklu iepilda konditorejas maisiņā. Uz cepamās vai universālās plāts izspiež rozītes. Cep, līdz virsma kļūst zeltaina.

Pēc cepšanas vēja kūkas uzreiz horizontāli sadala 2 daļās un ļauj atdzist. Ja atsevišķās vietās mīklas slānis vēl ir mitrs, tas ir jānoņem.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Gebäck” | “Windbeutel”

Programmas ilgums: 48 minūtes

# Konditorejas izstrādājumi

---

## Vēja kūku pildījumi

Gatavošanas laiks: 20 minūtes

12 (18) vēja kūkām

### Mandarīnu un krējuma pildījumam

400 (600) g saldā krējuma

16 (24) g vaniļas cukura

16 (24) g putukrējuma stindzinātāja

350 (530) g mandarīnu no kārbas (sausais tīrsvars)

### Skābo ķiršu un krējuma pildījumam

350 (530) g skābo ķiršu no burciņas

(sausais tīrsvars)

100 (150) ml skābo ķiršu sulas (no burciņas)

40 (60) g cukura

1 (1½) ēdamk. pārtikas cietes

1 (2) ēdamk. ūdens

500 (750) g saldā krējuma

30 (40) g pūdercukura

8 (12) g vaniļas cukura

16 (24) g putukrējuma stindzinātāja

### Kafijas un krējuma pildījumam

750 g (1,125 kg) saldā krējuma

100 (150) g cukura

2 (3) tējķ. šķīstošās kafijas

16 (24) g putukrējuma stindzinātāja

### Pārkaisīšanai

1 ēdamk. pūdercukura

### Piederumi

Konditorejas maisiņš

Zvaigžņveida sprausla, 12 mm

### Mandarīnu un krējuma pildījuma gatavošana

Saldo krējumu kopā ar vaniļas cukuru un putukrējuma stindzinātāju saputo līdz stingrai konsistencei. No augļiem notecina šķidrumu un saliek uz vēja kūku apakšējām pusītēm. Saldo krējumu iepilda konditorejas maisiņā un uzspiež uz augļiem.

Uzliek augšējās pusītes un pirms pasniegšanas pārkaisa ar pūdercukuru.

### **Skābo ķiršu un krējuma pildījuma gatavošana**

No ķiršiem notecina un savāc ķiršu sulu.

Ķiršu sulai pievieno cukuru un uzvāra.

Samaisa pārtikas cieti ar ūdeni un iemaisa karstajā šķidrumā. Ļauj uzvārties, pievieno ķiršus un atdzesē.

Saldo krējumu puto aptuveni ½ minūti, pūdercukuru sajauc ar vaniļas cukuru un putukrējuma stindzinātāju, iemaisa krējumā un saputo līdz stingrai konsistencei.

Vēja kūku apakšējās pusītēs iepilda ķiršu masu. Saldo krējumu iepilda konditorejas maisiņā un uzspiež uz ķiršiem.

Uzliek augšējās pusītes un pirms pasniegšanas pārkaisa ar pūdercukuru.

### **Kafijas un krējuma pildījuma gatavošana**

Saldo krējumu kopā ar cukuru, kafijas pulveri un putukrējuma stindzinātāju saputo līdz stingrai konsistencei un iepilda konditorejas maisiņā.

Kafijas krējumu iespiež vēja kūku apakšējās pusītēs.

Uzliek augšējās pusītes un pirms pasniegšanas pārkaisa ar pūdercukuru.

# Maize

---

## **Kraukšķīga garoza – mīksts vidus**

Svaigi cepta, vēl silta maize, iespējams, ir viens no visvieglāk pagatavojamajiem gardumiem. Vienalga, vai nedēļas nogales brokastīm, vai sātīgai maltītei pēc garas darba dienas, – maizi pazīst un mīl (gandrīz) visi.

## Ieteikumi gatavošanai

Lai ceptā maize garantēti izdosies, esam apkopojusi svarīgākos norādījumus par mīklas apstrādi.

Labai maizei būtiski svarīgs ir pareizs mīcīšanas ilgums:

- stingrām mīklām ir nepieciešams īsāks mīcīšanas laiks nekā mīkstākām mīklām;
- mīklām ar rudzu miltiem ir nepieciešams īsāks mīcīšanas laiks nekā mīklām ar kviešu miltiem.

Irdenumu maizes un smalkmaizīšu mīklām nodrošina raugs vai ieraugs. Lai ierdinātāja sastāvā esošajiem mikroorganismiem būtu optimāli darba apstākļi un mīkla uzrūgtu vislabāk, ir nepieciešams mitrs un silts mikroklimats. Tāpēc ir ietaicams rauga mīklu gatavināšanai izmantot īpašu automatisko programmu.

Ja cepšanas laikā tiek nodrošināts mitrums, tam ir 2 pozitīvi efekti:

- cepšanas sākumposmā garoziņa uz mīklas veidojas ļoti lēni. Tādējādi maizei ir vairāk laika labi uzrūgt;
- pateicoties cietes želatīnizācijai, maizes virspusē izveidojas spīdīga, kraukšķīga garoziņa.

## Maizei paredzētas rauga mīklas gatavošana

1. Rauga mīklu gatavo un raudzē atbilstoši receptē minētajiem norādījumiem. Noderīgi videomateriāli par formas piešķiršanu maizei un smalkmaizītēm ir pieejami arī “Miele@mobile” lietotnē.
2. Tas, vai mīklas apstrādei paredzētā darba virsma ir jānokaista ar miltiem, ir atkarīgs no mīklas īpašībām: ja, mīklai pieskaroties, tā līp pie pirkstiem, darba virsmu vienmēr vajadzētu nedaudz nokaisīt ar miltiem.
3. Mīklu no ārpuses viegli pavelciet uz augšu un stingri piespiediet vidū. Šo procedūru atkārtojiet visapkārt vismaz 6 reizes. Mīkla ir jānovieto ar mīklas šuvi uz leju.
4. Mīklas gabalam vajadzētu vismaz 1 minūti atrasties miera stāvoklī, pirms tas tiek pārveidots maizes klaiņā vai smalkmaizītēs.

# Maize

---

## Brīvas formas maizes un bagešu gatavošana

Par brīvas formas maizi sauc tādu maizi, kas netiek cepta veidnē.

1. Klaipu novieto ar mīklas šuvi uz augšu un ar delnas malu vidū iespiež gariniskas rievās.
2. Vienu malu uzloka uz augšu līdz vidum un stingri piespiež. Procedūru atkārto otrā pusē. Pēc tam klaipu apgriež otrādi un, nedaudz piespiežot, izrullē vajadzīgajā formā.
3. Rievojumu var izveidot 2 veidos:
  - ja rievojumam ir jābūt vienmēri- gam, klaipu novieto ar mīklas šuvi uz leju un pēc tam gludajā augšpusē ievēl rievās;
  - ja rievojumam ir jābūt raupjam, klaipu novieto uz gludās puses, lai mīklas šuve būtu vērsta uz augšu.

## Kā rīkoties, ja...

### ...mīkla ir pārāk stingra?

Pievienojiet nedaudz šķidrums, jo mitruma saturs miltos svārstās, tāpēc dažreiz ir nepieciešams vairāk vai mazāk šķidrums, lai mīklu padarītu mīkstāku.

### ...mīkla ir pārāk mitra?

Jāpildzina mīklas mīcīšanas laiks, taču tam nevajadzētu pārsniegt 10 minūtes.

Ja ilgāka mīcīšana nelīdz, mīklā vajadzētu pakāpeniski iemīcīt mazliet miltu.

### ...maize jūk ārā?

Viena iespēja ir saīsināt raudzēšanas laiku. Ja tas ir pārāk ilgs, rodas pārāk daudz gāzu, kuras mīkla vairs nespēj noturēt. Mīkla plūst pāri un zaudē formu.

Izmantojiet iespējami aukstas šķidrās sastāvdaļas, jo mīkla mīcīšanas laikā sasilst. Ja mīklas temperatūra ir pārāk augsta, raudzēšanas process norit pārāk ātri.

Pirmās 10 minūtes cepiet maizi augstākā temperatūrā.

### ...uz maizes rodas nelieli, mitri plankumi (ūdens joslas)?

Pirmās 10 minūtes cepiet maizi zemākā temperatūrā.

Cepšanas mikroklimats ir pārāk mitrs, tādējādi nevar notikt mitruma pāreja no mīklas vidē.

Paidziniet raudzēšanas fāzes, lai mīkla pirms cepšanas uzsūktu vairāk mitruma.



## **...maizē rodas nevēlamas plaisas?**

Raudzēšanas fāzes un 1. cepšanas fāzes laikā vienmēr vajadzētu valdīt mitruma mikroklimatam. Mitrums uz mīklas virsmas veido kondensātu, kas ļauj izveidoties elastīgai garozai.

Klaipā nav pietiekami dziļi un bieži iespiestas rievas.

## **...maizei ir blāva virsma?**

Raudzēšanas fāzes un 1. cepšanas fāzes laikā ir jānodrošina pietiekams mitrums. Pateicoties mitrumam, uz mīklas virsmas notiek cietes želatinizācija.

## **...maize nav pietiekami kraukšķīga?**

Nodrošiniet vairāk mitruma 1. cepšanas fāzes laikā, lai tā nekļūtu sausa.

Ja cepšanas laiks ir ilgāks, mīkla var izdalīt vairāk mitruma un izveidojas biežāka garoziņa.

Pirmās 10 minūtes cepiet maizi augstākā temperatūrā.

# Maize

---

## Bagetes

Gatavošanas laiks: 120 minūtes  
2 maizēm, katrai 10 šķēles

### Sastāvdaļas

21 g svaiga rauga  
270 ml ūdens | auksta  
500 g kviešu miltu, 405. tips  
2 tēj.k. sāls  
½ tēj.k. cukura  
1 ēdamk. sviesta | mīksta

### Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

### Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina ūdenī. Sajauc ar miltiem, sāli, cukuru un sviestu un mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Mīklu sadala 2 daļās, izveido 35 cm garas bagetes, novieto šķērseniski uz cepamās vai universālās plāts un ieviek vairākas slīpas 1 cm dziļas rievās.

Automātiskā programma:  
ieslēdz automātisko programmu un bagetes ievieto krāsns kamerā.

Manuāli:  
liek raudzēties saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem. Pēc tam bagetes cep.

### Iestatījums

#### Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze  
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

2. raudzēšanas fāze  
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “15 Minuten aufgehen”

#### Maizes cepšana

##### Automātiskā programma

“Brot” | “Baguettes”  
Programmas ilgums: 69 minūtes

##### Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”  
“Temperatur”: 190–200 °C  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: pēc 15 minūtēm “ein”  
Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/manuāli, uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas  
“Garzeit”: 30–40 minūtes  
Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

## Zemnieku maize šveiciešu gaumē

Gatavošanas laiks: 160 minūtes  
15 šķelēm

### Sastāvdaļas

25 g svaiga rauga  
300 ml piena | remdena  
350 g kviešu miltu, 405. tips  
150 g rudzu miltu, 997. tips  
1 tējķ. sāls

### Apkaisīšanai

1 ēdamk. kviešu miltu, 405. tips

### Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

### Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina pienā. Sajauc ar miltiem un sāli un mīca, līdz izveidojas mīksta, viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek bļodā un pārsedz ar mitru drānu. Ļauj rūgt 60 minūtes istabas temperatūrā.

No mīklas izveido apaļas formas maizi un novieto uz universālās plāts. Pārkausa ar miltiem. Maizes augšpusē gareniski un šķērseniski ievelk aptuveni 1 cm dziļas rievās.

Liek raudzēties 30 minūtes istabas temperatūrā.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Ievieto krāsns kamerā un cep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Brot” | “Bauernbrot Schweizer Art”

Programmas ilgums: 48 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 180–210°C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi/  
manuāli, 1. pēc 6 minūtēm, 2. vēl pēc 6 minūtēm

“Garzeit”: 40 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (2)

### Ieteikums

Mīklai var pievienot speķa kubiņus vai riekstus.

# Maize

---

## Plēkšņu kviešu maize

Gatavošanas laiks: 130 minūtes

Sastāvdaļas 20 šķēlēm

### Sastāvdaļas

120 g burkānu

42 g svaiga rauga

210 ml ūdens | auksta

300 g pilngraudu plēkšņu kviešu miltu

200 g plēkšņu kviešu miltu, 630. tips

2 tējķ. sāls

100 g mandeļu, veselu

### Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

### Gatavošana

Smalki sarīvē burkānus.

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina ūdenī. Sajauc ar miltiem, sāli un burkāniem, mīca 4–5 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

Pievieno mandeles un mīca vēl 2–3 minūtes.

No mīklas izveido lodi, liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Mīklu vēlreiz nedaudz izmīca, izveido 25 cm garu maizes klaipu, novieto šķērseniski uz cepamās vai universālās plāts un ieviek vairākas slīpas ½ cm dziļas rievās.

Automātiskā programma: ieslēdz automātisko programmu un maizi ievieto krāsns kamerā.

Manuāli:

liek raudzēties saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem. Pēc tam maizi cep.

### Iestatījums

#### Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

2. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “15 Minuten aufgehen”

### Maizes cepšana

#### Automātiskā programma

“Brot” | “Dinkelbrot”

Programmas ilgums: 72 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 180–190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/manuāli, uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

“Garzeit”: 50–60 minūtes

ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

### Ieteikums

Mandeles var aizstāt arī ar valriekstiem vai ķirbju sēklām.

## Plāceņi

Gatavošanas laiks: 100 minūtes  
Sastāvdaļas 1 plācenim, 8 porcijām

### Mīklai

42 g svaiga rauga  
200 ml ūdens | auksta  
375 g kviešu miltu, 405. tips  
1½ tējķ. sāls  
2 ēdamk. olīveļļas

### Apziešanai

Ūdens  
½ ēdamk. olīveļļas

### Pārkaisīšanai

½ ēdamk. melno ķimeņu

### Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

### Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina ūdenī. Sajauc ar miltiem, sāli un eļļu, mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

No mīklas izrullē aptuveni 25 cm diametra plāceni un liek uz cepamās vai universālās plāts.

Viegli aplaka ar ūdeni. Melnās ķīmenes uzkausa uz plāceņa un piespiež. Apziež ar olīveļļu.

Automātiskā programma:  
ieslēdz automātisko programmu un maizi ievieto krāsns kamerā.

### Manuāli:

liek raudzēties saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem. Pēc tam maizi cep.

### Iestatījums

#### Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze  
“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

2. raudzēšanas fāze  
Istabas temperatūrā  
Raudzēšanas ilgums: 10 minūtes

### Maizes cepšana

#### Automātiskā programma

“Brot” | “Fladenbrot”  
Programmas ilgums: 44 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 200–210°C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/  
manuāli, uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

“Garzeit”: 25–35 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

### Ieteikums

Mīklā iemīca 50 g grauzdētu sīpolu un 2 tējķ. Provansas zaļumu vai 50 g kapātu melno olīvu, 1 ēdamk. kapātu ciedru riekstu un 1 tējķ. rozmarīna.

# Maize

## Rauga mīklas pīne

Gatavošanas laiks: 140 minūtes

Sastāvdaļas 16 šķēlēm

### Mīklai

42 g svaiga rauga  
150 ml piena, 3,5% tauku | remdens  
500 g kviešu miltu, 405. tips  
70 g cukura  
100 g sviesta  
1 ola, M izmērs  
1 tējķ. rīvētas citrona miziņas  
2 šķipsniņas sāls

### Apziešanai

2 ēdamk. piena, 3,5% tauku

### Pārkaisīšanai

20 g mandeļu, skaidiņas  
20 g cukura kristālu

### Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

### Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina pienā. Sajauc ar miltiem, cukuru, sviestu, olu, rīvēto citrona miziņu un sāli un mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

No mīklas izveido 3 rullīšus, katru 300 g smagu un 40 cm garu. No 3 rullīšiem sapin pīni un liek uz cepamās vai universālās plāts.

Rauga mīklas pīni apslaka ar pienu, apkaisa ar mandeļu skaidiņām un cukura kristāliem.

Automātiskā programma:

ieslēdz automātisko programmu un rauga mīklas pīni ievieto krāsns kamerā.

Manuāli:

liek raudzēties saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem. Pēc tam rauga mīklas pīni cep.

### Iestatījums

#### Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

2. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “15 Minuten aufgehen”

### Maizes cepšana

#### Automātiskā programma

“Brot” | “Hefezopf”

Programmas ilgums: 55 [50] (55) minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 160–170°C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/  
manuāli, uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

“Garzeit”: 30–40 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

#### Ieteikums

Pēc vēlēšanās mīklā var iemīcīt 100 g rozīņu.

## Rauga mīklas pīne šveiciešu gaumē

Gatavošanas laiks: 120 minūtes

Sastāvdaļas 20 šķēlēm

### Sastāvdaļas

675 g kviešu miltu, 405. tips

75 g plēkšņu kviešu miltu, 630. tips

120 g sviesta | mīksta

2 tējķ. sāls

42 g svaiga rauga

400 ml piena | remdena

### Piederumi

Smalks siets

Cepamā vai universālā plāts

### Gatavošana

Miltus iesijā bļodā, pievieno sviestu un sāli. Raugu izšķīdina pienā un pievieno masai.

Sastāvdaļas mīca tik ilgi, līdz izveidojas viendabīga mīkla. No mīklas izveido lodi, liek bļodā un pārsedz ar mitru drānu. Liek raudzēties aptuveni 60 minūtes istabas temperatūrā.

No mīklas izveido 3 rullīšus. No 3 rullīšiem sapin pīni un liek uz cepamās vai universālās plāts.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Iebīda krāsns kamerā un cep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Brot” | “Hefezopf Schweizer Art”

Programmas ilgums: 55 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 190 °C

Tvaika viļņu veids/skaits: 2 tvaika viļņi/  
manuāli: 1. pēc 6 minūtēm, 2. vēl pēc 6 minūtēm

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 55 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (2)

# Maize

---

## Riekstu maize

Gatavošanas laiks: 200 minūtes

Sastāvdaļas 25 šķēlēm

### Mīklai

175 g rupja maluma rudzu miltu

500 g pilngraudu kviešu miltu

14 g sausā rauga

2 tējķ. sāls

75 g cukurbiešu sīrupa

500 ml paniņu | remdenu

50 g uz pusēm sadalītu valriekstu

100 g veselu lazdu riekstu

### Veidnei

1 ēdamk. sviesta

### Piederumi

Taisnstūra veidne, garums 30 cm

Režģis

Režģis konditorejas izstrādājumiem

### Gatavošana

Sajauc rupjā maluma miltus, miltus, sauso raugu un sāli. Sajauc ar cukurbiešu sīrupu un paniņām, mīca 4–5 minūtes, līdz izveidojas stingra mīkla. Pievieno riekstus un mīca vēl 2–3 minūtes.

Mīklu liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar iestatījumiem.

Ietauko taisnstūra veidni. Mīksto mīklu novieto uz miltiem apkaisītas virsmas un vēlreiz nedaudz izmīca, izveido aptuveni 28 cm garu rulli un ievieto taisnstūra veidnē.

Uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep.

Pēc izcepšanas maizi izņem no taisnstūra veidnes, ļauj atdzist uz konditorejas režģa un hermētiski iesaiņo. Maize garšo vislabāk, ja to sagriež tikai nākamajā dienā.

### Iestatījums

#### Rauga mīklas raudzēšana

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”

Pēc tam ļauj raudzēties vēl 15 minūtes izslēgtā cepeškrāsnī.

### Maizes cepšana

#### Automātiskā programma

“Brot” | “Nussbrot”

Programmas ilgums: 105 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi/izmantojot taimeru, 1. pēc 3 minūtēm, 2. pēc 10 minūtēm

“Garzeit”: 95–105 minūtes  
Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)



## Jauktā rudzu maize

Gatavošanas laiks: 140 minūtes

Sastāvdaļas 20 šķēlēm

### Mīklai

21 g svaiga rauga

1 ēdamk. miežu iesala ekstrakta

350 ml ūdens | auksta

350 g rudzu miltu, 1150. tips

170 g kviešu miltu, 405. tips

2½ tējķ. sāls

75 g šķidrā ierauga

### Veidnei

1 ēdamk. sviesta

### Piederumi

Taisnstūra veidne, garums 25 cm

Režģis

### Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu un miežu iesala ekstraktu izšķīdina ūdenī. Sajauc ar miltiem, sāli un šķidro ieraugu, mīca 3–4 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

Mīklu liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Ietauko taisnstūra veidni. Mīklu viegli saspaida ar gumijas lāpstiņu un iepilda taisnstūra veidnē. Virspusi nogludina ar mitru gumijas lāpstiņu.

Ļauj rūgt saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Ieslēdz automātisko programmu vai uz-karsē cepeškrāsni.

Pēc tam maizi cep.

### Iestatījums

#### Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”

2. raudzēšanas fāze

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 30 °C

Raudzēšanas ilgums: 15 minūtes

#### Maizes cepšana

##### Automātiskā programma

“Brot” | “Roggenmischbrot”

Programmas ilgums: 69 [67] (69) minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220 °C, pēc 15 minūtēm 190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: pēc 15 minūtēm “ein”

Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi/ izmantojot taimeru, 1. pēc 1 minūtes, 2. pēc 7 minūtēm

“Garzeit”: 55–65 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

#### Ieteikums

Miežu iesala ekstraktu var aizstāt arī ar medu vai cukurbiešu sirupu.

# Maize

---

## Sēklu maize

Gatavošanas laiks: 140 minūtes

Sastāvdaļas 25 šķēlēm

### Mīklai

42 g svaiga rauga

420 ml ūdens | auksta

400 g rudzu miltu, 1150. tips

200 g kviešu miltu, 405. tips

3 tējķ. sāls

1 tējķ. medus

150 g šķidra ierauga

20 g linsēklu

50 g saulespuķu sēklu

50 g sezama sēklu

### Pārkaisīšanai

1 ēdamk. sezama sēklu

1 ēdamk. linsēklu

1 ēdamk. saulespuķu sēklu

### Apziešanai

Ūdens

### Veidnei

1 ēdamk. sviesta

### Piederumi

Taisnstūra veidne, garums 30 cm

Režģis

### Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina ūdenī. Sajauc ar miltiem, sāli, medu un šķidro ieraugu, mīca 3–4 minūtes, līdz izveidojas mīksta mīkla.

Pievieno linsēklas, saulespuķu sēklas un sezama sēklas un mīca vēl 1–2 minūtes.

Mīklu liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Ietauko taisnstūra veidni. Mīklu viegli saspaida ar gumijas lāpstiņu un iepilda taisnstūra veidnē. Virspusi nogludina ar mitru gumijas lāpstiņu, apslaka ar ūdeni un pārkaisa ar sēklu maisījumu.

Ļauj rūgt saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Ieslēdz automātisko programmu vai uz-karsē cepeškrāsni.

Pēc tam maizi cep.

## Iestatījums

### Rauga mīklas raudzēšana

#### 1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

#### 2. raudzēšanas fāze

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 30 °C

Raudzēšanas laiks: 10–15 minūtes

## Maizes cepšana

### Automātiskā programma

“Brot” | “Saatenbrot”

Programmas ilgums: 69 [66] (69) minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220°C, nach 15 Minuten 190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: pēc 15 minūtēm “ein”

Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi/izmantojot taimeru,

1. pēc 1 minūtes, 2. pēc 7 minūtēm

“Garzeit”: 55–65 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

# Maize

---

## Tīgermaize

Gatavošanas laiks: 125 minūtes

Sastāvdaļas 15 šķēlēm

### Maizei

15 g svaiga rauga

300 ml ūdens | remdena

500 g kviešu miltu, 405. tips

2 tējķ. sāls

20 g sviesta

### Glazūrai

100 g rīsu miltu

125 ml ūdens

1 tējķ. cukura

5 g sausā rauga

### Piederumi

Taisnstūra veidne, garums 25 cm

Režģis

### Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina ūdenī. Sajauc ar miltiem, sāli un sviestu, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, ieliek bļodā, pārседz un liek raudzēties 30 minūtes istabas temperatūrā.

Šajā laikā sajauc glazūras sastāvdaļas, pārседz un liek raudzēties 30 minūtes istabas temperatūrā.

Pēc tam no mīklas izrullē 30 cm lielu kvadrātu. 2 malas uzloka uz augšu līdz vidum un piespiež, lai tās savienotos. Maīzi no vienas uzlocītās malas sarullē un ievieto taisnstūra veidnē. Pārседz un liek raudzēties vēl 30 minūtes.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzķarsē cepešķrāsni.

Maīzi apziež ar glazūru.

Manuāli:

maīzi ievieto krāsns kamerā un cep saskaņā ar 1. un 2. gatavošanas darbību.

Automātiskā programma:

maīzi ievieto krāsns kamerā un cep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Brot” | “Tigerbrot”

Programmas ilgums: 35 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 220 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi/  
manuāli, 1. uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas,  
2. pēc 5 minūtēm

“Garzeit”: 20 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (2)

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 175–200 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 10–15 minūtes

## Baltmaize (veidne)

Gatavošanas laiks: 140 minūtes

Sastāvdaļas 25 šķēlēm

### Mīklai

21 g svaiga rauga

290 ml ūdens | auksta

500 g kviešu miltu, 405. tips

2 tējķ. sāls

½ tējķ. cukura

1 ēdamk. sviesta

### Veidnei

1 ēdamk. sviesta

### Piederumi

Taisnstūra veidne, garums 30 cm

Režģis

### Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina ūdenī. Sajauc ar miltiem, sāli, cukuru un sviestu un mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Ietauko taisnstūra veidni. Mīklu vēlreiz nedaudz izmīca, izveido aptuveni 28 cm garu rulli un ievieto taisnstūra veidnē. Gareniski ievēl aptuveni 1 cm dziļas rievās.

Automātiskā programma:  
ieslēdz automātisko programmu un maizi iebīda krāsns kamerā.

### Manuāli:

liek raudzēties saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem. Pēc tam cep.

### Iestatījums

#### Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

2. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “15 Minuten aufgehen”

#### Maizes cepšana

##### Automātiskā programma

“Brot” | “Weißbrot” | “Form”

Programmas ilgums: 87 minūtes

##### Manuāli

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/  
manuāli,  
uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

“Garzeit”: 55–65 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

# Maize

---

## Baltmaize (bez veidnes)

Gatavošanas laiks: 140 minūtes

Sastāvdaļas 20 šķēlēm

### Sastāvdaļas

21 g svaiga rauga

260 ml ūdens | auksta

500 g kviešu miltu, 405. tips

2 tējķ. sāls

½ tējķ. cukura

1 ēdamk. sviesta

### Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

### Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina ūdenī. Sajauc ar miltiem, sāli, cukuru un sviestu un mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Mīklu vēlreiz nedaudz izmīca, izveido aptuveni 25 cm garu maizes klaiņu un novieto šķērseniski uz cepamās vai universālās plāts. Ievelk vairākas 1 cm dziļas rievās.

Automātiskā programma:  
ieslēdz automātisko programmu un maizi ievieto krāsns kamerā.

Manuāli:  
liek raudzēties saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem. Pēc tam maizi cep.

### Iestatījums

#### Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”

2. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “15 Minuten aufgehen”

#### Maizes cepšana

##### Automātiskā programma

“Brot” | “Weißbrot” | “freigeschoben”

Programmas ilgums: 64 minūtes

##### Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: pēc 15 minūtēm “ein”

Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi/izmantojot taimeru,

1. pēc 1 minūtes, 2. pēc 8 minūtēm

“Garzeit”: 30–40 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

## Tumšā, jauktā kviešu maize

Gatavošanas laiks: 140 minūtes

Sastāvdaļas 20 šķēlēm

### Mīklai

350 g pilngraudu kviešu miltu

150 g rudzu miltu, 1150. tips

7 g sausā rauga

2½ tējķ. sāls

300 ml ūdens | auksta

1 tējķ. medus

50 ml eļļas

### Pārkaisīšanai

1 ēdamk. pilngraudu kviešu miltu

### Veidnei

1 ēdamk. sviesta

### Piederumi

Taisnstūra veidne, garums 25 cm

Režģis

### Gatavošana

Sajauc miltus, sauso raugu un sāli. Sajauc ar ūdeni, medu un eļļu, mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Ietauko taisnstūra veidni. Mīklu vēlreiz nedaudz izmīca, izveido aptuveni 23 cm garu rullī un ievieto taisnstūra veidnē. Vispirms gareniski, tad šķērseniski ievēl vairākas aptuveni 1 cm dziļas rievas, lai izveidotos nelieli kvadrāti. Pārkausa ar miltiem.

Automātiskā programma:

ieslēdz automātisko programmu un maizi ievieto krāsns kamerā.

### Manuāli:

liek raudzēties saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem. Maizi ievieto krāsns kamerā un gatavo.

### Iestatījums

#### Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”

2. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “15 Minuten aufgehen”

### Maizes cepšana

#### Automātiskā programma

“Brot” | “Weizenmischbrot dunkel”

Programmas ilgums: 92 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: pēc 15 minūtēm “ein”

Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi/ izmantojot taimeru, 1. pēc 1 minūtes, 2. pēc 8 minūtēm

“Garzeit”: 55–65 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

# Maize

---

## Cukurmaize

Gatavošanas laiks: 70 minūtes

Sastāvdaļas 15 šķēlēm

### Maizei

25 g svaiga rauga  
100 ml piena, 3,5% tauku | remdens  
500 g kviešu miltu, 405. tips  
1 naža gals sāls  
90 g sviesta  
2 olas, M izmērs  
3 ēdamk. ingvera sīrupa  
40 g marinēta ingvera | kapāta  
1 tējķ. kanēļa  
100 g cukura kristālu

### Veidnei

1 ēdamk. sviesta  
1 ēdamk. cukura

### Piederumi

Taisnstūra veidne, garums 25 cm  
Režģis

### Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina pienā. Sajauc ar miltiem, sāli, sviestu, olām un ingvera sīrupu un mīca, līdz izveidojas viendabīga mīkla. No mīklas izveido lodi, liek bļodā un raudzē 60 minūtes istabas temperatūrā.

Ietauko taisnstūra veidni un nokaisa ar cukuru.

Mīklā iemīca ingveru, kanēli un cukura kristālus. Mīklai piešķir formu, ievieto taisnstūra veidnē un ļauj raudzēties vēl 15 minūtes.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Maizes virspusi nokaisa ar cukuru.

Automātiskā programma:  
maizi ievieto krāsns kamerā un cep, līdz virsma kļūst zeltaini brūna.

Manuāli:  
maizi ievieto krāsns kamerā un cep saskaņā ar 2. un 3. gatavošanas darbību, līdz virsma kļūst zeltaini brūna.



## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Brot” | “Zuckerbrot”

Programmas ilgums: 40 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (2)

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 190 °C

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/  
manuāli: uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

“Garzeit”: 5 minūtes

3. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160–170 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35 minūtes

# Maizītes

---

## Daudzgraudu maizītes

Gatavošanas laiks: 140 minūtes

Sastāvdaļas 8 maizītēm

### Mīklai

10 g kviešu kliju

25 g čia sēklu

25 g saulespuķu sēklu

½ tējķ. sāls

240 ml ūdens | remdena

150 g plēkšņu kviešu miltu, 630. tips

150 g pilngraudu kviešu miltu

1 šķipsniņa cukura

1 tējķ. sāls

10 g svaiga rauga

½ tējķ. etiķa

1 tējķ. eļļas

### Apziešanai

Ūdens

### Apviļāšanai

1 ēdamk. linsēklu

1 ēdamk. sezama sēklu

1 ēdamk. magoņu sēklu

### Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

### Gatavošana

Sajauc kviešu klijas, čia sēklas, saulespuķu sēklas, sāli un ūdeni un vismaz 90 minūtes ļauj uzbriest.

Sajauc miltus, cukuru un sāli. Iedrupina raugu. Sajauc ar etiķi, eļļu, sēklām ar ūdeni un mīca 9–10 minūtes, līdz izveidojas mīksta mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Sajauc linsēklas, sezama sēklas un magoņu sēklas.

No mīkstās mīklas izveido 8 maizītes, katras svars 75 g. Virspusi mazliet apslaka ar ūdeni, apviļā sēklu maisījumā un novieto uz cepamās vai universālās plāts.

Automātiskā programma:  
ieslēdz automātisko programmu un maizītes ievieto krāsns kamerā.

Manuāli:  
liek raudzēties saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem. Pēc tam maizītes cep.

## Iestatījums

### Rauga mīklas raudzēšana

#### 1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”

#### 2. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

## Maizīšu cepšana

### Automātiskā programma

“Brötchen” | “Mehrkornbrötchen”

Programmas ilgums: 77 minūtes

## Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: pēc 15 minūtēm “ein”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/  
manuāli, uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

“Garzeit”: 30–40 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

# Maizītes

---

## Rudzu klaipiņi

Gatavošanas laiks: 140 minūtes + 12–15 stundas ieraugs

Sastāvdaļas 8 gabaliem

### Mīklai

250 g rudzu pilngraudu miltu

75 g šķidrā ierauga

7 g sausā rauga

300 ml ūdens | auksta

300 g kviešu miltu, 405. tips

2 tējķ. sāls

### Pārkaisīšanai

2 ēdamk. rudzu pilngraudu miltu

### Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

### Gatavošana

Sajauc rudzu pilngraudu miltus, šķidro ieraugu, sauso raugu un ūdeni, līdz izveidojas putrai līdzīga masa. Masu ieliek bļodā un pārsedz ar drānu. Liek raudzēties 12–15 stundas istabas temperatūrā.

Sajauc ar kviešu miltiem un sāli, mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Mīklu sadala 8 porcijās, katras svars 110 g, un novieto uz miltiem nokaisītas virsmas.

Mīklu no ārpuses nedaudz pavelk uz augšu un stingri piespiež vidū. Šo procedūru atkārto vairākas reizes.

No mīklas gabaliem ar plaukstām izveido lodes.

Klaipus novieto ar mīklas šuvi uz augšu uz cepamās vai universālās plāts un pārkausa biezu miltu kārtu.

Ļauj rūgt saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni. Pēc tam maizītes cep.

## Iestatījums

### Rauga mīklas raudzēšana

#### 1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”

Pēc tam ļauj raudzēties vēl 15 minūtes izslēgtā cepeškrāsnī.

#### 2. raudzēšanas fāze

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 30 °C

Raudzēšanas laiks: 30 minūtes

## Maizes cepšana

### Automātiskā programma

“Brötchen” | “Roggenlaibchen”

Programmas ilgums: aptuveni

45 [42] (45) minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: pēc 15 minūtēm “ein”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/  
manuāli, uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

“Garzeit”: 25–35 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [2] (1)

# Maizītes

---

## Kviešu smalkmaizītes

Gatavošanas laiks: 140 minūtes

Sastāvdaļas 8 maizītēm

### Mīklai

10 g svaiga rauga

200 ml ūdens | auksta

340 g kviešu miltu, 405. tips

1½ tējķ. sāls

1 tējķ. cukura

1 tējķ. sviesta

### Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

### Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina ūdenī. Sajauc ar miltiem, sāli, cukuru un sviestu un mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek vaļējā bļodā un ievieto krāsns kamerā. Ļauj rūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

No mīklas izveido 8 maizītes, katras svars 70 g, un novieto uz cepamās vai universālās plāts. Krusteniski ievēl ap-tuveni ½ cm dziļas rievās.

Automātiskā programma:  
ieslēdz automātisko programmu un maizītes ievieto krāsns kamerā.

### Manuāli:

liek raudzēties saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem. Pēc tam maizītes cep.

### Iestatījums

#### Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “45 Minuten aufgehen”

2. raudzēšanas fāze

“Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen” | “30 Minuten aufgehen”

#### Maizīšu cepšana

##### Automātiskā programma

“Brötchen” | “Weizenbrötchen”

Programmas ilgums: 72 minūtes

##### Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: pēc 15 minūtēm “ein”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/manuāli, uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

“Garzeit”: 30–40 minūtes

ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

#### Ieteikums

Piešķiriet maizītēm formu, apslakiet ar ūdeni un apviļājiet magoņu vai sezama sēklās. Vai arī pārkaisiet ar rupju sāli un veselām ķīmenēm.

## Visgardākie našķi pasaulē

Picas, tartes, pīrāgi un citi gardumi daudziem ir neapstrīdams favorīts dažādos dzīves gadījumos – sātīgai maltītei pie ģimenes galda, uzkodu bufetei svinībās, kā našķis spēļu starplaikā vai vakarā pie televizora. Dažkārt tas ir maigas mīklas un asu piedevu sajaukums, citreiz fantāzijas bagāta klasiskas receptes variācija – pikanti kārumi atmodina garšas kārpiņas un pietiek ar nelielu izdomu, lai rastu arvien jaunus to pagatavošanas veidus.

### Flambē kūka

Gatavošanas laiks: 150 minūtes

Sastāvdaļas 4 (6) gabaliem

#### Mīklai

275 (410) g kviešu miltu, 405. tips

1 (1½) tēj. sāls

3½ (5) ēdamk. olīveļļas

120 (180) ml ūdens | auksta

#### Pildījumam

120 (180) g sīpolu

100 (150) g kūpināta speķa

200 (300) g skābā krējuma

Sāls

Pipari

Muskatrieksts

#### Piederumi

Mīklas rullis

Cepamā vai universālā plāts

#### Gatavošana

Sajauc miltus, sāli, eļļu un ūdeni un mīca tik ilgi, līdz izveidojas viendabīga mīkla. No mīklas izveido lodī, liek bļodā un pārsedz ar drānu. Ļauj nostāvēties 90 minūtes istabas temperatūrā.

Pildījumam sagriež kubiņos sīpolus un speķi. Uzkarstē pannu ar pārklājumu un apcep speķi. Pievieno sīpolus, apcep un ļauj atdzist. Skābajam krējumam pēc garšas pievieno sāli, piparus un muskatriekstu.

Mīklu izrullē uz cepamās vai universālās pannas un vairākās vietās sadursta ar dakšiņu.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkarstē cepeškrāsni.

Mīklu apziež ar skābo krējumu un uz tā izvieto speķa un sīpolu maisījumu.

Flambē kūku ievieto krāsns kamerā un cep.



## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Pizza & Co.” | “Flammkuchen”

Programmas ilgums: 34 [30] (43) minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220–230 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 25–35 minūtes

levietošanas līmenis: 1

### Ieteikums

Flambē kūkas pildījumam var izmantot arī ķirštomātus un smalki sagrieztu mīksto kazas sieru. Pēc gatavošanas uzpiliņa flambē kūkai 1 ēdamk. šķidra medus un pārklāj ar svaigu eruku.

# Picas u. c.

---

## Pica (rauga mīkla)

Gatavošanas laiks: 90 minūtes

Sastāvdaļas 4 (6) porcijām (“Backblech”), 2 porcijām (“runde Backform”)

### Mīklai (“Backblech”)

30 (42) g svaiga rauga  
170 (250) ml ūdens | remdena  
300 (450) g kviešu miltu, 405. tips  
1 (1½) tējķ. cukura  
1 (1½) tējķ. sāls  
½ (1) tējķ. sasmalcināta timiāna  
1 (1½) tējķ. sasmalcinātas raudenes  
1 (1½) ēdamķ. eļļas

### Pildījumam (“Backblech”)

2 (3) sīpoli  
1 (1½) ķiploka daiviņa  
400 (600) g tomātu no kārbas, mizotu, gabaliņos  
2 (3) ēdamķ. tomātu pastas  
1 (1½) tējķ. cukura  
1 (1½) tējķ. sasmalcinātas raudenes  
1 (1½) lauru lapa  
1 (1½) tējķ. sāls  
Pipari  
125 (190) g mocarellas siera  
125 (190) g rīvēta Gaudas siera

### Apcepšanai

1 ēdamķ. olīveļļas

### Mīklai (“runde Backform”)

10 g svaiga rauga  
70 ml ūdens | remdena  
130 g kviešu miltu, 405. tips  
½ tējķ. cukura  
½ tējķ. sāls  
Sasmalcināts timiāns  
½ tējķ. sasmalcinātas raudenes  
1 tējķ. eļļas

### Pildījumam (“runde Backform”)

1 sīpols  
½ ķiploka daiviņas  
200 g tomātu no bundžas, mizotu, gabaliņos  
1 ēdamķ. tomātu pastas  
½ tējķ. cukura  
½ tējķ. sasmalcinātas raudenes  
½ lauru lapas  
½ tējķ. sāls  
Pipari  
60 g mocarellas siera  
60 g rīvēta Gaudas siera

### Apcepšanai

1 tējķ. olīveļļas

### Piederumi

Mīklas rullis  
Cepamā vai universālā plāts vai apaļā cepamā veidne un režģis

### Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķīdina ūdenī. Sajauc ar miltiem, cukuru, sāli, timiānu, raudeni un eļļu un mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

No mīklas izveido lodi, liek bļodā un pārsedz ar mitru drānu. Liek raudzēties 20 minūtes istabas temperatūrā.

Pildījumam smalkos kubiņos sagriež sīpolu(-s) un ķiploku. Pannā uzkaršē eļļu. Apcep sīpolu(-s) un ķiploku, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievieno tomātus, tomātu pastu, cukuru, raudeni, lauru lapu un sāli.

Mērci uzvāra un nelielā siltumā ļauj vārīties dažas minūtes.

Izņem lauru lapu, pēc garšas pievieno sāli un piparus. Sagriež šķēlēs mocarellas sieru.

Mīklu izrullē uz cepamās vai universālās plāts. Izrullē mīklu apaļajai cepamajai veidnei un liek veidnē. Liek raudzēties 10 minūtes istabas temperatūrā.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Uz mīklas vienmērīgi uzklāj mērci. Atstāj aptuveni 1 cm platu malu. Pārklāj ar mocarellas sieru un pārkaisa ar Gaudas sieru.

Manuāli:  
iestatījumus pielāgo saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Picu ievieto krāsns kamerā un cep.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Pizza & Co.” | “Pizza” | “Hefeteig” |  
“Backblech”/“runde Backform”

Programmas ilgums “Backblech”:

42 [45] (46) minūtes

Programmas ilgums “runde Backform”:

33 [29] (33) minūtes

## Manuāli

### “Backblech”

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 210–220 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 25–35 minūtes

ievietošanas līmenis: 2 [1] (2)

### Apaļā cepamā veidne

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 210–220 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 20–30 minūtes

ievietošanas līmenis: 1

## Ieteikums

Picu var pārklāt arī ar šķiņķi, salami, šampinjoniem, sīpoliem vai tunzivi.

# Picas u. c.

---

## Pica (biezpiena un eļļas mīkla)

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 4 (6) porcijām (plāts), 2 porcijām (cepamā veidne)

### Mīklai (“Backblech”)

120 (180) g pārtikas biezpiena,  
20% tauku saturs sausnā  
4 (6) ēdamk. piena, 3,5% tauku  
4 (6) ēdamk. eļļas  
2 (3) olas, M izmērs | tikai dzeltenums  
1 (1½) tēj. sāls  
1½ (2½) tēj. cepamā pulvera  
250 (380) g kviešu miltu, 405. tips

### Pildījumam (“Backblech”)

2 (3) sīpoli  
1 (1½) ķiploka daiviņa  
400 (600) g tomātu no kārbas, mizotu,  
gabaliņos  
2 (3) ēdamk. tomātu pastas  
1 (1½) tēj. cukura  
1 (1½) tēj. raudenes  
1 (1½) lauru lapa  
1 (1½) tēj. sāls  
Pipari  
125 (190) g mocarellas siera  
125 (190) g rīvēta Gaudas siera

### Apcepšanai

1 (1½) ēdamk. olīveļļas

### Mīklai (“runde Backform”)

50 g pārtikas biezpiena, 20% tauku sa-  
turs sausnā  
2 ēdamk. piena, 3,5% tauku  
2 ēdamk. eļļas  
½ tēj. sāls  
1 ola, M izmērs | tikai dzeltenums  
1 tēj. cepamā pulvera  
110 g kviešu miltu, 405. tips

### Pildījumam (“runde Backform”)

1 sīpols  
½ ķiploka daiviņas  
200 g tomātu no bundžas, mizotu, ga-  
baliņos  
1 ēdamk. tomātu pastas  
½ tēj. cukura  
½ tēj. raudenes  
½ lauru lapas  
½ tēj. sāls  
Pipari  
60 g mocarellas siera  
60 g rīvēta Gaudas siera

### Apcepšanai

1 tēj. olīveļļas

### Piederumi

Mīklas rullis  
Cepamā vai universālā plāts vai apaļā  
cepamā veidne un režģis

### Gatavošana

Pildījumam smalkos kubiņos sagriež sī-  
polu(-s) un ķiploku. Pannā uzkaršē eļļu.  
Apcep sīpolu(-s) un ķiploku, līdz tie  
kļūst caurspīdīgi. Pievieno tomātus, to-  
mātu pastu, cukuru, raudeni, lauru lapu  
un sāli.

Mērci uzvāra un nelielā siltumā ļauj vārī-  
ties dažas minūtes.

Izņem lauru lapu. Pēc garšas pievieno  
sāli un piparus. Sagriež šķēlēs mocarel-  
las sieru.

Mīklai sajauc biezpienu, pienu, eļļu, olas dzeltenumu un sāli. Miltus sajauc ar cepamo pulveri. Pusi maisījuma ieauc mīklā. Pēc tam iemīca atlikumu.

Mīklu izrullē uz cepamās vai universālās plāts. Izrullē mīklu apaļajai cepamajai veidnei un liek veidnē.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkrāsē cepeškrāsni.

Uz mīklas vienmērīgi uzklāj mērci. Atstāj aptuveni 1 cm platu malu. Pārklāj ar mocarellas sieru un pārkaisa ar Gaudas sieru.

Picu ievieto krāsns kamerā un cep.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Pizza & Co.” | “Pizza” | “Quark-Öl-Teig” | “Backblech”/“runde Backform”

Programmas ilgums “Backblech”:

38 [33] (40) minūtes

Programmas ilgums “runde Backform”:

33 [27] (32) minūtes

## Manuāli

### “Backblech”

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 30–40 minūtes

ievietošanas līmenis: 3 [1] (2)

### Apaļā cepamā veidne

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 20–30 minūtes

ievietošanas līmenis: 3 [2] (2)

### Ieteikums

Picu var pārklāt arī ar šķiņķi, salami, šampinjoniem, sīpoliem vai tunzivi.

## Sacepums “Lorēna”

Gatavošanas laiks: 65 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Mīklai

125 g kviešu miltu, 405. tips

40 ml ūdens

50 g sviesta

### Pildījumam

25 g caurauguša, kūpināta speķa

75 g trekna šķiņķa

100 g vārīta šķiņķa

1 ķiploka daiviņa

25 g svaigu pētersīļu

100 g rīvēta Gaudas siera

100 g rīvēta Emmentāles siera

### Glazūrai

125 g saldā krējuma

2 olas, M izmērs

Muskatrieksts

### Piederumi

Mīklas rullis

Cepamā veidne, apaļa

Režģis

### Gatavošana

Sajauc miltus, sviestu un ūdeni, līdz izveidojas viendabīga mīkla. Liek nostāvēties 30 minūtes ledusskapī.

Pildījumam sagriež kubiņos speķi, trekno šķiņķi un vārīto šķiņķi. Sasmalcina ķiploka daiviņu un pētersīļus. Speķi apcep pannā ar pārklājumu. Pievieno un apcep trekno šķiņķi un vārīto šķiņķi. Ielicā ķiploku un pētersīļus un ļauj atdzist.

Pārliešanai sajauc saldo krējumu, olas un muskatriekstu.

Ieslēdz automātisko programmu vai uz-karsē cepeškrāsni.

Izrullē mīklu un ievieto apaļajā cepamajā veidnē. Uzvelk uz augšu malu. Šķiņķu maisījumu vienmērīgi izvieto uz mīklas un pārkaisa ar sieru. Pārlej ar sagatavoto maisījumu.

Sacepumu uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Pizza & Co.” | “Quiche Lorraine”

Programmas ilgums: 36 [32] (46) minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220–230 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 25–35 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

## Pikantā tarte (kārtainā mīkla)

Gatavošanas laiks: 70 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

### Mīklai

230 g kārtainās mīklas

### Dārzeņu pildījumam

500 g dārzeņu (piemēram, puravi, burkāni, brokoļi, spināti) | mazos gabaliņos

1 tējķ. sviesta

50 g pikanta siera | rīvēta

### Siera pildījumam

70 g speķa | kubiņos

280 g pikanta siera | rīvēta

### Pārliešanai

2 olas, M izmērs

200 g saldā krējuma

Sāls

Pipari

Muskatrieksts

### Piederumi

Apaļā cepamā veidne, Ø 27 cm

Režģis

### Gatavošana

Kārtaino mīklu ieklāj cepamajā veidnē.

Dārzeņu tartes pagatavošana: dārzeņus nedaudz apcep sviestā un ļauj atdzist. Vienmērīgi izvietoj uz mīklas un pārkausa ar sieru.

Siera tartes pagatavošana: speķa kubiņus apcep un ļauj atdzist, vienmērīgi izvietoj uz mīklas un pārkausa ar sieru.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Pārliešanai sajauc olas un saldo krējumu. Pēc garšas pievieno sāli, piparus un muskatriekstu. Tarti pārlej ar sagatavoto maisījumu un cep, līdz virspuse kļūst zeltaini brūna.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Pizza & Co.” | “Wähe pikant” | “Blätterteig”

Programmas ilgums: 36 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220–230 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 36–42 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

### Ieteikums

Pikantas siera šķirnes ir, piemēram, brinza, Grijēras un Emmentāles siers.

# Picas u. c.

---

## Pikantā tarte (smilšu mīkla)

Gatavošanas laiks: 100 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

### Smilšu mīklai

80 g sviesta

200 g kviešu miltu, 405. tips

65 ml ūdens

¼ tējķ. sāls

### Dārzeņu pildījumam

500 g dārzeņu (piemēram, puravi, burkāni, brokoļi, spināti) | mazos gabaliņos

1 tējķ. sviesta

50 g pikanta siera | rīvēta

### Siera pildījumam

70 g speķa | kubiņos

290 g pikanta siera (piemēram, brinzas, Griķēras un Emmentāles siera) | rīvēta

### Pārliešanai

2 olas, M izmērs

200 g saldā krējuma

Sāls

Pipari

Muskatrieksts

### Piederumi

Apaļā cepamā veidne, Ø 27 cm

Režģis

### Gatavošana

Sviestu sagriež kubiņos, sajauc ar miltiem, sāli un ūdeni un ātri samīca mīklu.

30 minūtes dzesē.

Mīklu ieklāj cepamajā veidnē.

Dārzeņu tartes pagatavošana: dārzeņus nedaudz apcep sviestā un ļauj atdzist. Vienmērīgi izvietoj uz mīklas un pārkausa ar sieru.

Siera tartes pagatavošana:

speķa kubiņus apcep un ļauj atdzist, vienmērīgi izvietoj uz mīklas un pārkausa ar sieru.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkrāsē cepeškrāsni.

Pārliešanai sajauc olas un saldo krējumu. Pēc garšas pievieno sāli, piparus un muskatriekstu. Maisījumu pārlej tartē.

Ievietoj krāsns kamerā un cep, līdz virspuse kļūst zeltaini brūna.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Pizza & Co.” | “Wähe pikant” | “Mürbeteig”

Programmas ilgums: 43 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 220–240 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 36–45 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

### Ieteikums

Var izmantot arī 230 g gatavas smilšu mīklas.



## Gaļa ir jāēd

Tas, kurš ik pa laikam savā ēdīkartē iekļauj cūkas, liellopa, jēra, medījuma utt. gaļu, tas dzīvo veselīgu, pārmaiņām un garšas baudījuma bagātu dzīvi. Mūsu labsajūtai īpaši ir ieteicami putnu gaļas ēdieni. Gaļas pagatavošanai ir nebeidzami daudz iespēju, ar dažādām garšvielām, mērcēm un piedevām tā vienmēr iegūst jaunas garšas nianses un ar šo dažādību – gan eksotisku, gan mietpilsonisku – savieno pat kultūras.

## Ieteikumi gatavošanai

### Cepešu cepšana

Cepot lielā karstumā, cepešiem izveidojas brūna garoziņa. Pateicoties garoziņā esošajām vielām, cepetis iegūst tam raksturīgo garšu.

- Pirms ievietošanas cepeškrāsnī putnu gaļai vai zivīm pēc vajadzības pievienojiet garšvielas un apslakiet ar eļļu.
- Ja automātiskajā programmā vai receptē tiek ieteikts izmantot cepešu trauku, šīs programmas ir optimāli pielāgotas “Miele Gourmet” cepešu traukiem. Izmantojot cepešu traukus no stikla, keramikas vai nerūsošā tērauda, pēc vajadzības samaziniet apļiešanai paredzētā šķidrums daudzumu.
- Dažās programmās pēc noteikta gatavošanas laika posma ēdienam jāpievieno šķidrums un jānoņem trauka vāks. Ekrānā būs redzams attiecīgs norādījums. Veicot manuālus iestatījumus, attiecīgā darbība ir norādīta receptē.
- Putnu gaļa vienmēr ir jāievieto cepeškrāsnī ar krūtiņu uz augšu. 10 minūtes pirms cepšanas laika beigām apslakiet ādu ar vieglu sālsūdeni. Tādējādi āda kļūs patīkami kraukšķīga.

### Gatavošana zemākā temperatūrā

Gatavojot zemākā temperatūrā, gaļa tiek stipri apcepta pannā un pēc tam gatavota temperatūrā, kas ir zemāka nekā 100 °C. Šī metode īpaši labi ir piemērota liesiem gaļas gabaliem, kas kļūst maigi un sulīgi.

- Cepšanai lietojiet tikai rūpīgi notecinātu, liesu gaļu bez cīpslām un treknuma. Kauli iepriekš ir jāizņem.
- Gatavošanas laikā nenosedziet gaļu.
- Gaļas temperatūra pēc gatavošanas ir optimāli piemērota tūlītējai lietošanai. Lai gaļa ātri neatdzistu, novietojiet to uz sasildītiem šķīvjiem un pasniedziet ar karstu mērci.

## Pārtikas termometrs

Teicami pagatavota gaļa vairs nav tikai profesionālu pavāru privilēģija. Jo: pēc gaļas gabala vidusdaļas temperatūras var uzreiz spriest par tā gatavības pakāpi. Daudzām “Miele” cepeškrāsnīm ir pārtikas termometrs, kas nodrošina teicamu rezultātu.

- Raugieties, lai metāla smaile būtu iesprausta gaļas gabala biezākās vietas vidū.
- Ja gaļas gabals ir pārāk mazs vai plāns, uz pārtikas termometra izvirzītās daļas varat uzspraust svaigu kartupeli.
- Pārtikas termometra smaile ar sensoru nedrīkst saskarties ar kauliem, cīpslām vai taukaudu slāņiem.
- Gatavojot putnu gaļu, iespraudiet pārtikas termometru dziļi krūtiņas gabala priekšējā un biezākajā zonā.
- Izmantojot bezvada pārtikas termometru, rokturim vajadzētu būt vērstam iespējami slīpi uz augšu.
- Gatavošanas procesa sākumā displejā tiek rādīts aptuvenš gatavošanas laiks, kas beigās tiek precizēts.
- Ja vienlaikus vēlaties gatavot vairākus gaļas gabalus, iespraudiet pārtikas termometru biezākajā gabalā.

# Gaļa

---

## Pīle (pildīta)

Gatavošanas laiks: 135 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Pīlei

1 pīle (svars 2 kg), sagatavota cepšanai

1 tējķ. sāls

Pipari

1 tējķ. timiāna

### Pildījumam

2 apelsīni | kubiņos

1 ābols | kubiņos

1 sīpols | kubiņos

½ tējķ. sāls

Pipari

1 tējķ. sasmalcināta timiāna

1 lauru lapa

### Mērcei

350 ml putnu gaļas buljona

400 ml ūdens

125 ml apelsīnu sulas

125 ml baltvīna

1 tējķ. pārtikas cietes

1 ēdamk. ūdens | auksta

Sāls

Pipari

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

Pārtikas termometrs

4 metāla iesmiņi

### Gatavošana

Pīli apkaisa ar sāli, pipariem un timiānu.

Pildījumam sajauc apelsīnu, ābola un sīpola kubiņus. Apkaisa ar sāli, pipariem, timiānu un pievieno lauru lapu.

Pildījumu iepilda pīlē un noslēdz atveri ar metāla iesmiņiem.

Pīli ievieto “Gourmet” cepešu traukā ar krūtiņu uz augšu. Iesprauž pārtikas termometru. “Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā.

Automātiskā programma:

ieslēdz automātisko programmu. Sajauc putnu gaļas buljonu un ūdeni. Kad displejā tiek parādīts uzaicinājums, ik pēc 30 minūtēm aplej ar ¼ l šķidruma.

Manuāli:

gatavo saskaņā ar iestatījumiem. Sajauc putnu gaļas buljonu un ūdeni. Ik pēc 30 minūtēm aplej ar ¼ l šķidruma.

Pēc gatavošanas laika beigām pīli izņem. Ja nepieciešams, nosmeļ taukus un cepeša sulu ielej katlā. Pievieno atlikušo putnu gaļas buljonu, baltvīnu un apelsīnu sulu.

Pārtikas cieti iejauc ūdenī un ar to sabiezina mērci. Pēc tam uzvāra. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Geflügel” | “Ente”

Programmas ilgums: aptuveni 115 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 180–190 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 95 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 100–120 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [2] (1)

# Gaļa

---

## Zoss (ar pildījumu)

Gatavošanas laiks: 200 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Sastāvdaļas

2 tējk. maltu ķimeņu

1 ēdamk. majorāna

Sāls

Pipari

1 zoss

(svars 3½ kg), izķidāta, sagatavota cepšanai

2 āboli

2 apelsīni, neapstrādāti

3 loksīpoli

250 ml sarkanvīna

250 ml zosu gaļas buljona

### Piederumi

Zobu bakstāmie kociņi

“Gourmet” cepešu trauks

Režģis

### Gatavošana

Sajauc ķimeņus, majorānu, sāli un piparus un pārkausa zosi. Garšvielu maisījumam ļauj ievilkties aptuveni 15 minūtes.

Šajā laikā rūpīgi nomazgā ābolus un apelsīnus, ar mizu sagriež lielos kubiņos un ievieto zoss vēdera dobumā. Pēc vēlēšanās atverī sasprauž ar zobu bakstāmajiem kociņiem.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

“Gourmet” cepešu trauku piepilda ar karstu ūdeni aptuveni pirksta augstumā. Zosi ievieto “Gourmet” cepešu traukā ar krūtiņu uz leju. Ap zosi izvieto loksīpolus.

Automātiskā programma:

“Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā un cep.

Manuāli:

“Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā un cep saskaņā ar 1., 2. un 3. gatavošanas darbību.

Kad ir pagājusi puse gatavošanas laika, zosi apgriež. Tākus no “Gourmet” cepešu trauka ielej katlā.

Pēc gatavošanas laika beigām zosi izņem no “Gourmet” cepešu trauka un ļauj brīdi nostāvēties. Apelsīnu un ābolu pildījums ir paredzēts tikai garšas piešķiršanai un nav paredzēts ēšanai.

Izņem loksīpolus. Cepeša sulai pielej sarkanvīnu, pievieno zosu gaļas buljonu un uz plīts rūpīgi uzvāra.

Zosi pasniedz ar mērci.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Geflügel” | “Gans” | ar pildījumu

Programmas ilgums: 180 minūtes

## Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 220 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 3 tvaika viļņi/  
manuāli, 1. uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas, 2. pēc 5 minūtēm,

3. vēl pēc 10 minūtēm

“Garzeit”: 25 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 75 minūtes

3. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 140 °C

“Garzeit”: 80 minūtes

## Ieteikums

Lai zosi uzsildītu, sadaliet to, novietojiet uz cepamās plāts un sildiet ar iepriekš uzkarsētu grilu 240 °C temperatūrā 5 minūtes.

## Zoss (bez pildījuma)

Gatavošanas laiks: 200 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

1 zoss, sagatavota cepšanai

(svars 4,5 kg)

2 ēdamk. sāls

500 ml dārzeņu buljona

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Zoss iekšpusi un ārpusi ierīvē ar sāli.

Zosi ievieto “Gourmet” cepešu traukā ar krūtiņu uz augšu. Iesprauž pārtikas termometru. “Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā un gatavo.

Pēc 30 minūtēm pārlej ar dārzeņu buljonu.

Vēl pēc 30 minūtēm aplej ar cepeša sulu.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Geflügel” | “Gans” | “ungefüllt”

Programmas ilgums: aptuveni 170 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 160–170 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 95 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 180–200 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [2] (1)



## Cālis

Gatavošanas laiks: 75 minūtes

Sastāvdaļas 2 porcijām

### Sastāvdaļas

1 cālis, sagatavots cepšanai

(svars 1,2 kg)

2 ēdamk. eļļas

1½ tējķ. sāls

2 tējķ. paprikas pulvera, saldā

1 tējķ. karija

### Piederumi

Režģis

Sacepumu veidne, 22 x 29 cm

Pārtikas termometrs

Kulinārijas diegs

### Gatavošana

Eļļu sajauc ar sāli, paprikas pulveri un kariju un ar to apziež cāli.

Cāļa kājas sasien kopā ar kulinārijas diegu un cāli ar krūtiņu uz augšu ievieto sacepuma veidnē. Iesprauž pārtikas termometru.

Sacepuma veidni novieto uz režģa un iebīda krāsns kamerā tā, lai kājas būtu vērstas pret durvīm. Cāli cep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Geflügel” | “Hähnchen” | “ganz”

Programmas ilgums: aptuveni 60 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 170–180 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 85 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 55–65 minūtes

ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

## Cāļa šķiņķīši

Gatavošanas laiks: 75 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Cāļa šķiņķīšiem

2 ēdamk. eļļas

1½ tējķ. sāls

Pipari

1 tējķ. paprikas pulvera

4 cāļa šķiņķīši (pa 200 g), sagatavoti cepšanai

### Dāržeņiem

4 ēdamk. eļļas

1 sarkanā paprika | rupjos, vienāda izmēra gabalos

1 dzeltenā paprika | rupjos, vienāda izmēra gabalos

1 baklažāns | rupjos, vienāda izmēra gabalos

1 cukīni | rupjos, vienāda izmēra gabalos

2 sarkanie sīpoli | rupjos kubiņos

2 ķiploka daiviņas | viegli saspīestas

2 rozmarīna kātiņi, svaigi

4 timiāna kātiņi, svaigi

200 g ķirštomātu | sagrieztu uz pusēm

200 ml tomātu, izberztu

100 ml dārzeņu buljona

½ tējķ. sāls

Pipari

1 tējķ. cukura

Paprikas pulveris, ass

### Piederumi

Universālā plāts

“Gourmet” cepešu trauks

### Gatavošana

Sajauc eļļu, sāli, piparus un papriku un ar to apziež cāļa šķiņķīšus. Cāļa šķiņķīšus novieto uz universālās plāts, iebīda krāsns kamerā un cep.

Dārzeņiem “Gourmet” cepešu traukā uz plīts ar vidēju līdz augstu jaudas pakāpi uzkarsē eļļu. Regulāri maisot, apcep papriku un baklažānu. Pievieno cukīni, sīpolus un ķiplokus un ar vidēju jaudas pakāpi, regulāri maisot, cep.

Sasien kopā rozmarīnu un timiānu. Pievieno garšaugus, tomātu pusītes, izberztos tomātus un buljonu un uzvāra ar vidēju līdz augstu jaudas pakāpi. Vairāk kārtīgi apmaisot, ar vidēju jaudas pakāpi ļauj vārīties aptuveni 15 minūtes.

Pēc garšas pievieno sāli, piparus, cukuru un paprikas pulveri. Cāļa šķiņķīšus pirms pasniegšanas izvieto uz dāržeņiem.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Geflügel” | “Hähnchen” | “Hähnchenkeulen”

Programmas ilgums: 33 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Bratautomatik”

“Temperatur”: 190–200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/izmantojot taimeru, pēc 15 minūtēm

“Garzeit”: 30–40 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [2] (1)

## Tītars (ar pildījumu)

Gatavošanas laiks: 230 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

### Pildījumam

125 g rozīņu

2 ēdamk. desertvīna (Madeira)

3 ēdamk. eļļas

3 sīpoli | kubiņos

100 g pusvārītu rīsu

150 ml ūdens

½ tējķ. sāls

100 g lobītu pistāciju

Sāls

Pipari

Karijs

“Garam Masala” (garšvielu maisījums)

### Tītarām

1 tītars (svars 5 kg), sagatavots cepšanai

1 ēdamk. sāls

2 tējķ. piparu

500 ml vistas buljona

### Mērcei

250 ml ūdens

150 g skābā krējuma

2 ēdamk. pārtikas cietes

2 ēdamk. ūdens | auksta

Sāls

Pipari

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

Pārtikas termometrs

6 zobu bakstāmie kociņi

Kulinārijas diegs

### Gatavošana

Gatavojot pildījumu, ar desertvīnu apslaka rozīnes. Sīpolus nedaudz apcep eļļā. Pievieno rīsus, brīdi apcep un pievieno ūdeni. Pievieno sāli. Ātri uzvāra un ļauj rīsiem piebriest nelielā karstumā.

Pievieno un sajauc pistācijas un rozīnes. Pēc garšas pievieno sāli, piparus, kariju un “Garam Masala” maisījumu.

Tītarām pārkaisa sāli un piparus. Pildījumu iepilda tītarā un noslēdz atveri ar zobu bakstāmajiem kociņiem un kulinārijas diegu. Ja nepieciešams, viegli sāsien kājas. Tītaru ievieto “Gourmet” cepešu traukā ar krūtiņu uz augšu un iesprauz pārtikas termometru.

“Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā un gatavo.

Pēc 30 minūtēm un vēl pēc 30 minūtēm pārlej ar ¼ vistas buljona. Pēc tam ik pēc 30 minūtēm apziež ar buljonu, izmantojot otiņu.

Izņem tītaru un cepeša sulu atšķaida ar ūdeni. Pievieno skābo krējumu. Sajauc pārtikas cieti ar aukstu ūdeni un sabiezina mērci. Pēc tam uzvāra. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Geflügel” | “Pute” | “ganz”

Programmas ilgums: aptuveni 180 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Bratautomatik”

“Temperatur”: 150–160 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 85 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 160–180 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [2] (1)

## Tītara šķiņķis

Gatavošanas laiks: 125 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Tītara šķiņķim

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

1 tītara augšstilbs (svars 1,2 kg), sagatavots cepšanai

500 ml ūdens

### Mērci

1 kārba aprikožu pusīšu (svars 280 g) | bez uzlējuma

150 ml ūdens

200 g saldā krējuma

200 g čatnija ar mango

Sāls

Pipari

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Eļļu sajauc ar sāli un pipariem un ar to apziež tītara šķiņķi. Tītara augšstilbu ar ādas pusi uz augšu ievieto “Gourmet” cepešu traukā un iesprauž pārtikas termometru. “Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā un gatavo.

Pēc 45 minūtēm pārlej ar ūdeni un turpina cepšanu. Šajā laikā aprikožu pusītes sagriež gabaliņos.

Izņem tītara šķiņķi. Gatavojot mērci, cepeša sulu atšķaida ar ūdeni. Pievieno saldo krējumu un čatniju un ātri uzvāra.

Aprikožu gabaliņus ieber mērcē. Pēc garšas pievieno sāli un piparus. Vēlreiz uzvāra.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Geflügel” | “Pute” | “Putenkeule”

Programmas ilgums: aptuveni 76 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Bratautomatik”

“Temperatur”: 190–200 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 85 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi/izmantojot taimeru, 1. pēc 10 minūtēm, 2. vēl pēc 25 minūtēm

“Garzeit”: aptuveni 70–80 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [2] (1)

## Teļa gaļas fileja (cepetis)

Gatavošanas laiks: 125 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Teļa gaļas filejai

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

1 kg teļa gaļas filejas, sagatavotas cepšanai

### Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

### Mērcei

30 g žāvētu lāčpurnu

300 ml ūdens | verdoša

1 sīpols

30 g sviesta

150 g saldā krējuma

30 ml baltvīna

3 ēdamk. ūdens | auksta

1 ēdamk. pārtikas cietes

Sāls

Pipari

Cukurs

### Piederumi

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

Smalks siets

### Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Pannā uzkaršē apcepšanai paredzēto eļļu un teļa gaļas fileju no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to apziež teļa gaļas fileju.

Teļa gaļas fileju novieto uz universālās plāts un iesprauž pārtikas termometru. Universālo plāti iebīda krāsns kamerā un gatavo teļa gaļas fileju.

Gatavojot mērci, lāčpurnus pārlej ar ūdeni un mērcē 15 minūtes.

Sīpolu sagriež kubiņos. Lāčpurnus nokāš caur sietu, turklāt saglabā ūdeni. No lāčpurniem nospiež lieko mitrumu un sagriež mazos kubiņos.

Sīpolus 5 minūtes nedaudz apcep sviestā. Pievieno lāčpurnus un apcep vēl 5 minūtes.

Pievieno sēņu ūdeni, saldo krējumu un vīnu un uzvāra. Pārtikas cieti iejauc ūdenī un sabiezina mērci. Vēlreiz ātri uzvāra. Pēc garšas pievieno sāli, piparus un cukuru.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsfilet” | “Braten”

Programmas ilgums:

aptuveni 43 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 160–170 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

45 °C (sārta), 57 °C (vidēji izcepta),

75 °C (pilnībā izcepta)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 30–40 minūtes (sārta), 40–50 minūtes (vidēji izcepta), 50–60 minūtes (pilnībā izcepta)  
Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

### Ieteikums

Žāvētus lāčpurnus var aizstāt arī baravikām.

# Gaļa

---

## Teļa gaļas fileja (gatavošana zemākā temperatūrā)

Gatavošanas laiks: 100 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Teļa gaļas filejai

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

1 kg teļa gaļas filejas, sagatavotas cepšanai

### Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

### Piederumi

Režģis

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Režģi novieto uz universālās plāts un iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai īpašo lietojumu.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to apziež teļa gaļas fileju.

Pannā uzkaršē apcepšanai paredzēto eļļu un teļa gaļas fileju no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Izņem teļa gaļas fileju un iesprauž pārtikas termometru.

Teļa gaļas fileju novieto uz režģa un gatavo.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsfilet” | “Niedertemperaturgaren”

Programmas ilgums: aptuveni 92 minūtes

#### Manuāli

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 80–100 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

45 °C (sārta), 57 °C (vidēji izcepta),

66 °C (pilnībā izcepta)

“Garzeit”: aptuveni 40–60 minūtes (sārta),

70–80 minūtes (vidēji izcepta), 90–

120 minūtes (pilnībā izcepta)

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

## Teļa stilbs

Gatavošanas laiks: 150 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Teļa stilbam

2 ēdamk. eļļas

1½ tējķ. sāls

½ tējķ. piparu

1 teļa stilbs (svars 1,5 kg), sagatavots cepšanai

1 sīpols

1 krustnagliņa

2 burkāni

80 g seleriju

1 ēdamk. tomātu pastas

800 ml teļa gaļas buljona

200 ml ūdens

### Mērcei

75 g saldā krējuma

1½ ēdamk. pārtikas cietes

2 ēdamk. ūdens | auksta

Sāls

Pipari

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

Pārtikas termometrs

Rokas blenderis

Smalks siets

### Gatavošana

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to apziež teļa stilbu.

Sagriez sīpolu 4 daļās un iedur krustnagliņu. Notīra selerijas un burkānus un sagriez rupjos kubiņos.

Dārzenus, tomātu pastu un teļa stilbu ievieto “Gourmet” cepešu traukā. Iesprauž pārtikas termometru. “Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā un gatavo.

Pēc 50 minūtēm aplej ar pusi buljona un pusi ūdens. Pēc 30 minūtēm aplej ar otu pusi buljona un ūdens.

Izņem teļa stilbu un dārzenus. No sīpola izņem krustnagliņu.

Dārzenus un cepeša sulu ievieto katlā un sablendē. Biezeni izkāš caur sietu, pārlej ar saldo krējumu un uzvāra.

Pārtikas cieti iejauc ūdenī un sabiezina mērci. Vēlreiz ātri uzvāra. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbshaxe”

Programmas ilgums: aptuveni 120 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190–200 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 76 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 120–130 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [2] (1)

# Gaļa

---

## Teļa mugura (cepētis)

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Teļa mugurai

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

1 kg teļa muguras, sagatavotas cepšanai

### Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

### Pīderumi

Pārtikas termometrs

Universālā plāts

### Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uz-  
karsē cepeškrāsni.

Pannā uzkarsē apcepšanai paredzēto  
eļļu un teļa muguru no visām pusēm  
stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Teļa muguru izņem. Sajauc eļļu, sāli un  
piparus un ar to apziež teļa muguru.

Iesprauž pārtikas termometru. Teļa mu-  
guru uz universālās plāts iebīda krāsns  
kamerā un gatavo.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” “Kalb” | “Kalbsrücken” | “Bra-  
ten”

Programmas ilgums: aptuveni 50 minū-  
tes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

45 °C (sārta), 57 °C (vidēji izcepta),

75 °C (pilnībā izcepta)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 30–40 minūtes (sār-  
ta), 40–50 minūtes (vidēji izcepta), 50–

60 minūtes (pilnībā izcepta)

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)



## Teļa mugura (gatavošana zemākā temperatūrā)

Gatavošanas laiks: 150 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Teļa mugurai

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

1 kg teļa muguras, sagatavotas cepšanai

### Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

### Piederumi

Režģis

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Režģi novieto uz universālās plāts un iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai īpašo lietojumu.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to apziež teļa muguru.

Pannā uzkaršē apcepšanai paredzēto eļļu un teļa muguru no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Izņem teļa muguru un iesprauž pārtikas termometru.

Teļa muguru novieto uz režģa un gatavo.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsrücken” |

“Niedertemperaturgaren”

Programmas ilgums: aptuveni 134 minūtes

#### Manuāli

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 80–100 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

45 °C (sārta), 57 °C (vidēji izcepta),

66 °C (pilnībā izcepta)

“Garzeit”: aptuveni 70–90 minūtes (sārta),

100–130 minūtes (vidēji izcepta),

130–150 minūtes (pilnībā izcepta)

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

# Gaļa

## Sautēts teļa cepetis

Gatavošanas laiks: 150 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Cepetim

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

1 kg teļa gaļas (stilbs vai iegurnis), sagatavotas cepšanai

2 burkāni | rupjos kubiņos

2 tomāti | rupjos kubiņos

2 sīpoli | rupjos kubiņos

2 smadzeņu kauli (teļa vai liellopa)

500 ml teļa gaļas buljona

500 ml ūdens

### Mērcei

250 g saldā krējuma

1 tējķ. pārtikas cietes

1 ēdamk. ūdens | auksta

Sāls

Pipari

### Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks ar vāku

Smalks siets

Rokas blenderis

### Gatavošana

Ieslēdz automatisko programmu vai uzkarsē cepeškrāsni.

“Gourmet” cepešu traukā uzkarsē eļļu un teļa gaļu no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Izņem teļa gaļu. Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to apziež teļa gaļu.

Dārzenus apcep “Gourmet” cepešu traukā. Pievieno smadzeņu kaulus un teļa gaļu. Aplej ar pusi ūdens un pusi teļa gaļas buljona. “Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā. Uzliek vāku un gatavo.

Pēc 95 minūtēm noņem vāku un vēl pēc 5 minūtēm aplej ar atlikušo teļa gaļas buljonu un ūdeni, un gatavo līdz beigām.

Izņem teļa gaļu, kaulus un pusi dārzenus. Atlikušos dārzenus un cepeša sulu ievieto katlā un sablendē. Biezeni izkāš caur sietu, pievieno saldo krējumu un uzvāra.

Pārtikas cieti iejauc ūdenī un ar to sabiezina mērci. Vēlreiz ātri uzvāra. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Kalb” | “Kalbsschmorbraten”

Programmas ilgums: 127 [125] (127) minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160–170 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 120–130 minūtes  
Ievietošanas līmenis: 2 [2] (1)

## Osobuko (“Ossobuco”)

Gatavošanas laiks: 130 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Osobuko

2 ēdamk. eļļas  
 1 tomāts | kubiņos  
 1 sīpols | smalki sakapāts  
 80 g burkānu | kubiņos  
 80 g seleriju | kubiņos  
 50 g puravu | gredzenos  
 4 ķiploka daiviņas | smalki sakapātas  
 1 ēdamk. tomātu pastas  
 6 šķēles teļa stilba  
 (katra aptuveni 250 g)  
 Sāls  
 Pipari | svaigi malti  
 2 ēdamk. kviešu miltu, 405. tips  
 50 g kausēta sviesta  
 200 ml baltvīna  
 800 ml liellopa buljona  
 1 ēdamk. cepeša mērces pastas  
 30 g rozmarīna  
 30 g salvijas  
 30 g timiāna

### Pārkaisīšanai

1 ēdamk. pētersīļu | kapātu  
 1 citrons, neapstrādāts | tikai miziņa | sarīvēta

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks ar vāku

### Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

“Gourmet” cepešu traukā ielej eļļu. Pievieno dārzeņus, ķiploku un tomātu pastu.

“Gourmet” cepešu trauku ievieto krāsns kamerā un dārzeņus nedaudz apcep saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Teļa stilba šķēles apkaisa ar sāli un pipariem un apviļā miltos. Pannā uzkaršē kausēto sviestu un teļa stilba šķēles apcep no abām pusēm 3–4 minūtes.

Dārzeņiem “Gourmet” cepešu traukā pievieno teļa stilba šķēles, baltvīnu, liellopa buljonu, cepeša mērces pastu un garšaugus. Uzliek vāku un ļauj sautēties saskaņā ar 3. gatavošanas darbību.

Teļa stilba šķēles pasniedz ar mērci, citrona miziņu un pētersīļiem.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Kalb” | “Ossobuco”

Programmas ilgums: 110 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība  
 “Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
 “Temperatur”: 200 °C  
 “Booster”: “ein”  
 “Vorheizen”: “ein”  
 “Crisp function”: “aus”

2. gatavošanas darbība  
 “Temperatur”: 180 °C  
 “Garzeit”: 10 minūtes  
 Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

3. gatavošanas darbība  
 “Temperatur”: 180 °C  
 “Garzeit”: 90 minūtes

## Jēra ribiņas ar dāržeņiem

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

2 tējķ. rozmarīna

2 ķiploka daiviņas, sakapātas

30 g eļļas

80 g Dižonas sinepju

2 tējķ. kumīna

1 tējķ. medus

¼ tējķ. sāls

Pipari, svaigi malti

2 jēra ribiņas (katrai 8 ribiņas), sagatavotas cepšanai

2 burkāni

1 saldaiss kartupelis

4 jaunie kartupeļi

2 mazas galda bietes

2 sīpoli

2 ēdamk. eļļas

Sāls

Pipari

### Piederumi

Režģis vai grilēšanas un cepešu plāts

Universālā plāts

Alumīnija folija

### Gatavošana

Sajauc rozmarīnu, ķiploku, eļļu, Dižonas sinepes, kumīnu, medu, sāli un piparus un apziež jēra ribiņas. Jēra ribiņas novieto uz režģa vai grilēšanas un cepešu plāts, to uzliek uz universālās plāts un iebīda krāsns kamerā.

Noņir burkānus un saldo kartupeli un sagriež mazos kubiņos. Jaunos kartupeļus sagriež uz pusēm. Sīpolus un galda bietes sagriež daiviņās.

Dāržeņus sajauc ar eļļu, novieto uz universālās plāts un pārkaisa ar sāli. Universālo plāti ar dāržeņiem pabīda zem gaļas un gatavo saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Jēra ribiņas izņem no cepeškrāsns, dāržeņus iebīda augstākā ievietošanas līmenī un gatavo saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Jēra ribiņas pēc gatavošanas ietin alumīnija folijā, aptuveni 10 minūtes nostāvina, sagriež un pasniedz ar dāržeņiem.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Lamm” | “Lammkarree mit Gemüse”

Programmas ilgums: 34 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 190 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu veids/skaits: 2 tvaika viļņi/

manuāli: 1. pēc temperatūras sasnieg-

šanas, 2. vēl pēc 10 minūtēm

“Garzeit”: 24 minūtes

levietošanas līmenis: 3 (jēra ribiņas) +  
2 (dārzeņi) [3 (jēra ribiņas) + 1 (dārzeņi)]  
(2)

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Umluftgrill”

“Temperatur”: 190 °C

“Garzeit”: 10 minūtes

levietošanas līmenis: 2

# Gaļa

---

## Jēra gurns

Gatavošanas laiks: 140 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Jēra gurnam

3 ēdamk. eļļas

1½ tējķ. sāls

½ tējķ. piparu

2 ķiploka daiviņas | saspīestas

3 tējķ. Provansas zaļumu

1 jēra gurns (svars 1,5 kg), sagatavots cepšanai

### Apliešanai

100 ml sarkanvīna

400 ml dārzeņu buljona

### Mērcei

500 ml ūdens

50 g skābā krējuma

3 ēdamk. ūdens | auksta

3 tējķ. pārtikas cietes

Sāls

Pipari

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks ar vāku

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Sajauc eļļu, sāli, piparus, ķiploku un zaļumus un ar to apziež jēra gurnu.

Jēra gurnu ievieto “Gourmet” cepešu traukā un iesprauž pārtikas termometru. “Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā. Uzliek vāku un gatavo.

Pēc 30 minūtēm noņem vāku. Pārlej ar sarkanvīnu un dārzeņu buljonu un turpina gatavot.

Izņem jēra gurnu un cepeša sulu atšķaida ar ūdeni. Pievieno skābo krējumu un ātri uzvāra. Pārtikas cieti iejauc ūdenī

un ar to sabiezina mērci. Vēlreiz ātri uzvāra. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Lamm” | “Lammkeule”

Programmas ilgums: aptuveni 130 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170–180 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 76 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 100–120 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [2] (1)

## Jēra mugura (cepētis)

Gatavošanas laiks: 30 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Jēra mugurai

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

3 jēra karbonādes (pa 300 g), sagatavotas cepšanai

### Apcepšanai

1 ēdamk. eļļas

### Piederumi

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uz-karsē cepeškrāsni.

Pannā uzkarsē apcepšanai paredzēto eļļu un jēra karbonādes no visām pu-sēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to ap-ziež jēra karbonādes.

Jēra karbonādes novieto uz universālās plāts un iesprauž pārtikas termometru. Universālo plāti iebīda krāsns kamerā. Gatavo jēra karbonādes.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Lamm” | “Lammrücken” | “Braten”

Programmas ilgums: aptuveni 23 minū-tes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

53 °C (sārta), 65 °C (vidēji izcepta),

80 °C (pilnībā izcepta)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 10–15 minūtes (sār-  
ta), 15–20 minūtes (vidēji izcepta), 20–

25 minūtes (pilnībā izcepta)

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

## Jēra mugura (gatavošana zemākā temperatūrā)

Gatavošanas laiks: 90 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Jēra mugurai

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

3 jēra karbonādes (pa 300 g), sagatavotas cepšanai

### Apcepšanai

1 ēdamk. eļļas

### Piederumi

Režģis

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Režģi novieto uz universālās plāts un iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai īpašo lietojumu.

Eļļu sajauc ar sāli un pipariem un ar to apziež jēra karbonādes.

Pannā uzkaršē apcepšanai paredzēto eļļu un jēra karbonādes no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Izņem jēra karbonādes un iesprauž pārtikas termometru.

Jēra karbonādes novieto uz režģa un gatavo.



## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Lamm” | “Lammrücken” |  
“Niedertemperaturgaren”

Programmas ilgums: aptuveni 75 minūtes

### Manuāli

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 95–105 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

53 °C (sārta), 65 °C (vidēji izcepta),

68 °C (pilnībā izcepta)

“Garzeit”: aptuveni 25–35 minūtes (sārta), 65–75 minūtes (vidēji izcepta), 80–

90 minūtes (pilnībā izcepta)

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

## Liellopa gaļa Velingtona gaumē (“Beef Wellington”)

Gatavošanas laiks: 120 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Sastāvdaļas

850 g liellopa filejas, sagatavotas cepšanai

Melnie pipari | svaigi malti

Sāls

1½ ēdamk. eļļas

3 ēdamk. sviesta

2 šalotes | smalki sakapātas

2 ķiploka daiviņas | saspīstas

250 g šampinjonu | mazos kubiņos

2 ēdamk. timiāna lapu, svaigas | sakapātas

100 ml vermuta, īpaši sausa

150 g aknu pastētes, smalkas konsistences

15 g svaigu pētersīļu

12 šķēles brokastu bekona, nekūpināta

500 g kārtainās mīklas

2 olas, M izmērs | tikai dzeltenums | saputo

1 tējķ. ūdens

### Apcepšanai

1 ēdamk. eļļas

### Piederumi

Pārtikas plēve

Cepamais papīrs

Cepamā vai universālā plāts

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Liellopa fileju apkaisa ar pipariem un sāli un no visām pusēm apziež ar eļļu. Pannā uzkaršē apcepšanai paredzēto eļļu un apcep liellopa fileju, līdz tā ir apbrūnināta no visām pusēm. Atdzesē.

Pannā izkausē sviestu. Tajā apcep šalotes un ķiploku, līdz šalotes ir caurspīdīgas. Pievieno šampinjonus un timiānu. Apcep vēl 5–6 minūtes. Pievieno vīnu un vāra vēl 10 minūtes, līdz šķidrums ir izvārījies. Iejauc aknu pastēti un pētersīļus. Pēc garšas pievieno garšvielas. Ļauj atdzist.

2 pārtikas plēves gabalus novieto uz tīras darba virsmas vai liela griešanas dēļša tā, lai tie pārklātos. Uz tās liek bekona šķēles 2 rindās, lai tās mazliet pārklātos 2 kārtās. Bekonu pārklāj ar pusi šampinjonu maisījuma. Uz tā liek liellopa fileju un pārklāj ar atlikušo pusi šampinjonu maisījuma. Ar pārtikas plēves malas palīdzību bekonu apvelk ap liellopa fileju, lai izveidotos stingrs, garšs rullis. To ievieto ledusskapī.

Izrullē kārtaino mīklu. Virspusi pārkaisa ar miltiem. No trešdaļas kārtainās mīklas izrullē aptuveni 18 x 30 cm taisnstūri, no pārējās mīklas – aptuveni 28 x 36 cm taisnstūri. Liellopa fileju izņem no pārtikas plēves un novieto mazākā mīklas gabala vidū. Olas dzeltenumu saputo ar ūdeni un apziež mīklas malas un iesaiņotās filejas virspusi un malas.

Ar mīklas rulli uzmanīgi paceļ lielāko mīklas gabalu un novieto uz liellopa filejas, un rūpīgi piespiež. Izveido aptuveni 3 cm platu malu. Malu cieši noslēdz ar dakšiņas palīdzību. Visu mīklu apziež ar olas dzeltenumu. Vismaz 30 minūtes un līdz pat 24 stundām dzesē.

Cepamo vai universālo plāti izklāj ar cepamo papīru un uz tā uzliek liellopa gaļu Velingtona gaumē. Iesprauž pārtikas termometru.

Ieslēdz automātisko programmu vai uz-karsē cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Automātiskā programma:  
liellopa gaļu Velingtona gaumē ievieto krāsns kamerā un gatavo.

Manuāli:  
liellopa gaļu Velingtona gaumē ievieto krāsns kamerā un gatavo saskaņā ar 2. un 3. gatavošanas darbību.

Ar pārtikas termometru nostāvina 10 minūtes.

Sagriez šķēlēs un izkārto pasniegšanai.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Rind” | “Beef Wellington”  
Programmas ilgums: aptuveni 60 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība  
“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 210 °C  
“Booster”: “ein”  
“Vorheizen”: “ein”  
“Crisp function”: “aus”

2. gatavošanas darbība  
“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu veids/skaits: 2 tvaika viļņi/  
manuāli, 1. pēc 10 minūtēm, 2. vēl pēc 5 minūtēm

“Garzeit”: 20 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

3. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:  
48 °C (angļu gaumē), 53 °C (vidēji izcepta), 60 °C (pilnībā izcepta)

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: aptuveni 45 minūtes

## Ieteikums

Labi sader ar zaļajām pupiņām.  
Vermutu var aizstāt arī ar sausu baltvīnu.

# Gaļa

---

## Liellopa gaļas gabaliņi

Gatavošanas laiks: 250 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

### Sastāvdaļas

30 g sviesta

3 ēdamk. eļļas

1,2 kg liellopa gaļas, sagatavotas cepšanai | kubiņos

Sāls

Pipari

500 g sīpolu | mazos kubiņos

2 lauru lapas

4 krustnagliņas

1 ēdamk. brūnā cukura

2 ēdamk. kviešu miltu, 405. tips

1,2 l liellopa gaļas buljona

70 ml etiķa

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks ar vāku

### Gatavošana

Pannā uzkarstē sviestu. Tiklīdz samazinās burbuļu veidošanās, pielej eļļu un uzkarstē.

Liellopa gaļu apkaisa ar sāli un pipariem un apcep no visām pusēm.

Pievieno sīpolus, lauru lapas, krustnagliņas un cukuru un cep vēl 3 minūtes.

Liellopa gaļu apkaisa ar miltiem un cep vēl 2–3 minūtes.

Pastāvīgi maisot, pievieno liellopa buljonu un etiķi, lai veidotos viendabīgas konsistences mērce.

Liellopa gaļu ievieto “Gourmet” cepešu traukā.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkarstē cepeškrāsni.

Automātiskā programma:

“Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā un gatavo.

Manuāli:

“Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā un gatavo saskaņā ar 1. un 2. gatavošanas darbību.

Pirms pasniegšanas vēlreiz pārkaisa ar sāli un pipariem.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderhaschee”

Programmas ilgums: 210 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 45 minūtes

levietošanas līmenis: 2

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 150 °C

“Garzeit”: 165 minūtes

## Liellopa fileja (cepētis)

Gatavošanas laiks: 55 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Liellopa filejai

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

1 kg liellopa filejas, sagatavotas cepšanai

### Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

### Piederumi

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uz-  
karsē cepeškrāsni.

Pannā uzkarsē apcepšanai paredzēto  
eļļu un liellopa fileju no visām pusēm  
stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to ap-  
ziež liellopa fileju.

Liellopa fileju novieto uz universālās  
plāts, iesprauž pārtikas termometru un  
iebīda krāsns kamerā. Gatavo liellopa fi-  
leju.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderfilet” | “Bra-  
ten”

Programmas ilgums: aptuveni 43 minū-  
tes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:  
45 °C (angļu gaumē), 54 °C (vidēji iz-  
cepta), 75 °C (pilnībā izcepta)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 20–30 minūtes (an-  
gļu gaumē), 35–45 minūtes (vidēji iz-  
cepta), 50–60 minūtes (pilnībā izcepta)  
Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

## Liellopa fileja (gatavošana zemākā temperatūrā)

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Liellopa filejai

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

1 kg liellopa filejas, sagatavotas cepšanai

### Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

### Piederumi

Režģis

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Režģi novieto uz universālās plāts un iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai īpašo lietojumu.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to apziež liellopa fileju.

Pannā uzkaršē apcepšanai paredzēto eļļu un liellopa fileju no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Liellopa fileju izņem un iesprauž pārtikas termometru.

Liellopa fileju novieto uz režģa un gatavo.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderfilet” | “Niedertemperaturgaren”

Programmas ilgums: aptuveni 85 minūtes

#### Manuāli

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 80–100 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

45 °C (angļu gaumē), 57 °C (vidēji izcepta), 66 °C (pilnībā izcepta)

“Garzeit”: aptuveni 50–70 minūtes (angļu gaumē), 70–90 minūtes (vidēji izcepta), 100–120 minūtes (pilnībā izcepta)

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

## Sautēts liellopa cepetis

Gatavošanas laiks: 145 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Cepetim

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

1 kg liellopa gaļas (gurna vai pleca), sagatavota cepšanai

200 g burkānu | rupjos kubiņos

2 sīpoli | rupjos kubiņos

50 g seleriju | rupjos kubiņos

1 lauru lapu

500 ml koncentrēta liellopu gaļas buljona

500 ml ūdens

### Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

### Mērcei

250 ml ūdens

125 g skābā krējuma

1 tējķ. pārtikas cietes

1 ēdamk. ūdens | auksta

Sāls

Pipari

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks ar vāku

Siets

Rokas blenderis

### Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkarsē cepeškrāsni.

“Gourmet” cepešu traukā uzkarsē apcepšanai paredzēto eļļu. Liellopa gaļu no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Liellopa gaļu izņem. Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to apziež liellopa gaļu.

Dārzeņus apcep “Gourmet” cepešu traukā. Pievieno liellopa gaļu un lauru lapu. Aplej ar pusi ūdens un pusi liellopu gaļas buljona.

“Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā, uzliek vāku un gatavo.

Pēc 105 minūtēm aplej ar atlikušo liellopu gaļas buljonu un atlikušo ūdeni un vēl pēc 10 minūtēm noņem vāku.

Gatavojot mērci, izņem liellopa gaļu un lauru lapu. Pēc vajadzības aplej ar ūdeni. Dārzeņus un cepeša sulu ievieto katlā un sablendē. Biezeni izkāš caur sietu, pievieno skābo krējumu un uzvāra.

Pārtikas cieti iejauc ūdenī un ar to sabiezina mērci. Vēlreiz ātri uzvāra. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Rind” | “Rinderschmorbraten”

Programmas ilgums: 131 minūte

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 120–130 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [2] (1)

## Rostbifs (cepetis)

Gatavošanas laiks: 80 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Rostbifam

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

1 kg rostbifa, sagatavota cepšanai

### Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

### Remulādes mērcei

150 g jogurta, 3,5% tauku

150 g majonēzes

2 īsaugļu gurķi

2 ēdamk. kaperu

1 ēdamk. pētersīļu

2 šalotes

1 ēdamk. lociņu

½ tējķ. citronu sulas

Sāls

Cukurs

### Piederumi

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uz-karsē cepeškrāsni.

Pannā uz-karsē apcepšanai paredzēto eļļu. Rostbifu no visām pusēm stipri ap-cep, katru pusi 1 minūti.

Rostbifu izņem. Sajauc eļļu, sāli un pi-parus un ar to apziež rostbifu.

Rostbifu novieto uz universālās plāts un iesprauž pārtikas termometru.

Universālo plāti iebīda krāsns kamerā un gatavo rostbifu.

Remulādes mērcei sajauc jogurtu un majonēzi un maisa, līdz masa kļūst viendabīga. Smalki sakapā īsaugļu gurķus, kaperus un pētersīļus. Šalotes sa-griež smalkos kubiņos un smalki sa-griež lociņus. Visu kopā pievieno jogur-ta un majonēzes maisījumam. Remulā-des mērcei pēc garšas pievieno citrona sulu, sāli un cukuru.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Rind” | “Roastbeef” | “Bra-ten”

Programmas ilgums: aptuveni 53 minū-tes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

45 °C (angļu gaumē), 54 °C (vidēji iz-cepta), 75 °C (pilnībā izcepta)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 35–45 minūtes (an-gļu gaumē), 45–55 minūtes (vidēji iz-cepta), 55–65 minūtes (pilnībā izcepta)  
Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)



## Rostbifs (gatavošana zemākā temperatūrā)

Gatavošanas laiks: 130 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Rostbifam

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

1 kg rostbifa, sagatavota cepšanai

### Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

### Piederumi

Režģis

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Režģi novieto uz universālās plāts un iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai īpašo lietojumu.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to apziež rostbifu.

Pannā uzkaršē apcepšanai paredzēto eļļu un rostbifu no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Rostbifu izņem un iesprauž pārtikas termometru.

Rostbifu novieto uz režģa un gatavo.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Rind” | “Roastbeef” | “Niedertemperaturgaren”

Programmas ilgums: aptuveni 117 minūtes

#### Manuāli

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 80–100 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

45 °C (angļu gaumē), 57 °C (vidēji izcepta), 66 °C (pilnībā izcepta)

“Garzeit”: aptuveni 60–80 minūtes (angļu gaumē), 100–130 minūtes (vidēji izcepta), 130–160 minūtes (pilnībā izcepta)

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

## Jorkšīras pudiņš

Gatavošanas laiks: 40 minūtes

Sastāvdaļas 12 gabaliem

### Sastāvdaļas

12 tējķ. eļļas

190 g kviešu miltu, 405. tips

1 tējķ. sāls

3 olas, M izmērs

225 ml piena, 3,5% tauku

### Piederumi

Apaļmaiziņu plāts 12 apaļmaizītēm, katras Ø 5 cm

Režģis

### Gatavošana

Katrā apaļmaiziņu veidnītē ielej 1 tējķ. roti eļļas.

Apaļmaiziņu plāti novieto uz režģa un iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Sajauc miltus un sāli. Vidū izveido iedobi, tajā iesit olas, saputo un no ārpuses lēnām iejauc miltus.

Pievieno pienu un, lēnām maisot, pagatavo viendabīgu mīklu.

Tiklīdz krāsns kamerā ir sasniegta vajadzīgā temperatūra, mīklu vienmērīgi sadala apaļmaiziņu veidnītēs.

Manuāli:

Iestatījumus pielāgo saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Cep zeltaini brūnas.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Rind” | “Yorkshire Pudding”  
Programmas ilgums: 28 [30] (22) minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus” (“Ober-/Unterhitze”)

“Temperatur”: 210 °C [210 °C] (250 °C)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/  
manuāli, uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

Iebīdīšanas līmenis: 2 [2] (1)

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 210 °C [210 °C] (225 °C)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/  
manuāli, uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

“Garzeit”: 26–30 [28–32]

(20–25) minūtes

## Maltās gaļas cepetis

Gatavošanas laiks: 85 minūtes

Sastāvdaļas 10 porcijām

### Sastāvdaļas

1 kg maltās gaļas, cūkas

3 olas, M izmērs

200 g rīvmaizes

1 tējķ. paprikas pulvera

Sāls

Pipari

### Piederumi

Universālā plāts

### Gatavošana

Malto gaļu sajauc ar olām, rīvmaizi, paprikas pulveri, sāli un pipariem.

No maltās gaļas izveido maizei līdzīgu klaipu un novieto uz universālās plāts.

Automātiskā programma:  
universālo plāti iebīda krāsns kamerā un gatavo maltās gaļas cepeti.

Manuāli:  
universālo plāti iebīda krāsns kamerā un cep maltās gaļas cepeti saskaņā ar 1., 2. un 3. gatavošanas darbību.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Schwein” | “Hackbraten”

Programmas ilgums: 75 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 220 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 15 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (2)

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 170 °C

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/  
automātiskā padeve

“Garzeit”: 40 minūtes

3. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 140 °C

“Garzeit”: 20 minūtes

# Gaļa

---

## Kūpinātas cūkgaļas cepetis

Gatavošanas laiks: 90 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Kūpinātas cūkgaļas cepetim

1 kg kūpinātas cūkgaļas (muguras gabala), sagatavota cepšanai

### Pesto

50 g ciedru riekstu

60 g kaltētu tomātu, eļļā

30 g pētersīļu, gludu

30 g bazilika

1 ķiploka daiviņa

50 g cietā (Parmas) siera, rīvēta

5 ēdamk. saulespuķu eļļas

5 ēdamk. olīveļļas

### Piederumi

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

Rokas blenderis

### Gatavošana

Kūpināto cūkgaļu novieto uz universālās plāts un iesprauž pārtikas termometru. Universālo plāti iebīda krāsns kamerā un gatavo kūpināto cūkgaļu.

Gatavojot pesto, pannā apgrauzdē ciedru riekstus. Tomātus, pētersīļus, baziliku un ķiploku sagriež rupjos gabalos. Sablendē kopā ar ciedru riekstiem, Parmas sieru un saulespuķu eļļu. Iejauc olīveļļu.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Schwein” | “Kasseler” | “Braten”

Programmas ilgums: aptuveni 55 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 150–160 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 63 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 3 tvaika viļņi, izmantojot taimeru, 1. pēc 5 minūtēm, 2. pēc 20 minūtēm, 3. pēc 40 minūtēm

“Garzeit”: aptuveni 50–60 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

### Ieteikums

Ja kaltētie tomāti nav eļļā, pietiek ar 30 g. Pirms gatavošanas aplej ar verdošu ūdeni un mērcē aptuveni 10 minūtes. Pēc tam nolej ūdeni.

## Kūpinātas cūkgaļas cepetis (gatavošana zemākā temperatūrā)

Gatavošanas laiks: 170 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Kūpinātas cūkgaļas cepetis

1 kg kūpinātas cūkgaļas (muguras gabala), sagatavota cepšanai

### Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

### Piederumi

Režģis

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Režģi novieto uz universālās plāts un iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Pannā uzkaršē apcepšanai paredzēto eļļu. Kūpināto cūkgaļu no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Kūpināto cūkgaļu izņem un iesprauž pārtikas termometru.

Kūpināto cūkgaļu novieto uz režģa un gatavo.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Schwein” | “Kasseler” | “Niedertemperaturgaren”

Programmas ilgums: aptuveni 160 minūtes

#### Manuāli

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 95–105 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 63 °C

“Garzeit”: aptuveni 140–160 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

## Cepetis ar ādu

Gatavošanas laiks: 190 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Cepetim

1,5 kg cūkgaļas ar ādu (gurna), sagatavota cepšanai

3 ēdamk. eļļas

1½ tējķ. sāls

½ tējķ. piparus

### Apliešanai

500 ml dārzeņu buljona

### Mērcei

400 ml ūdens

150 g skābā krējuma

3 tējķ. pārtikas cietes

3 ēdamk. ūdens | auksta

Sāls

Pipari

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Ādā ar ļoti asu nazi izdara gareniskus un šķērseniskus iegriezumus, ievērojot aptuveni 2 cm atstatumu.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to apziež cūkgaļu.

Cūkgaļu ar ādu uz augšu ievieto “Gourmet” cepešu traukā, iesprauž pārtikas termometru, iebīda krāsns kamerā un gatavo.

Pēc 90 minūtēm pārlej ar dārzeņu buljonu un turpina gatavot.

Cūkgaļu izņem un cepeša sulu atšķaida ar ūdeni. Pievieno skābo krējumu un uzvāra.

Pārtikas cieti iejauc ūdenī un ar to sabiezina mērci. Vēlreiz ātri uzvāra. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Schwein” | “Krustenbraten”

Programmas ilgums: aptuveni 155 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 130 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 85 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 3 tvaika viļņi/izmantojot taimeru, 1. pēc 5 minūtēm, 2. pēc 20 minūtēm, 3. pēc 70 minūtēm

“Garzeit”: aptuveni 50 minūtes

levietošanas līmenis: 2

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 250 °C

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: aptuveni 20 minūtes

3. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 190–200 °C

“Garzeit”: aptuveni 80–90 minūtes

## Šķiņķa cepetis

Gatavošanas laiks: 150 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Cepetim

2 ēdamk. sinepju

1 tējķ. sāls

½ tējķ. piparu

½ tējķ. paprikas pulvera

1 kg cūkgaļas (gurna augšējās vai apakšējās daļas), sagatavotas cepšanai

### Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

### Apļiešanai

250 ml dārzeņu buljona

### Mērcei

300 ml ūdens

250 ml dārzeņu buljona

100 g skābā krējuma

2 tējķ. pārtikas cietes

1 ēdamk. ūdens | auksta

Sāls

Pipari

Cukurs

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks ar vāku

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Sajauc sinepes, sāli, piparus un paprikas pulveri un ar to apziež cūkgaļu.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

“Gourmet” cepešu traukā uzkaršē apcepšanai paredzēto eļļu un apcep cūkgaļu no visām pusēm. Pārlej ar ¼ l dārzeņu buljona.

Iesprauž pārtikas termometru. “Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā. Uzliek vāku un gatavo šķiņķa cepeti.

Pēc 55 minūtēm noņem vāku un gatavo līdz beigām.

Cūkgaļu izņem. Cepeša sulu atšķaida ar ūdeni un dārzeņu buljonu. Pievieno skābo krējumu un uzvāra. Pārtikas cieti iejauc ūdenī un ar to sabiezina mērci. Vēlreiz ātri uzvāra. Pēc garšas pievieno sāli, piparus un cukuru.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Schwein” | “Schinkenbraten”

Programmas ilgums: aptuveni 138 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 160 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 85 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi, izmantojot taimeru, 1. pēc 60 minūtēm, 2. pēc 90 minūtēm

“Garzeit”: aptuveni 55 minūtes  
levietošanas līmenis: 2 [2] (1)

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 140 °C

“Garzeit”: aptuveni 70–80 minūtes

## Cūkgaļas vēderdaļa

Gatavošanas laiks: 210 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Sastāvdaļas

1 cūkgaļas vēderdaļa  
(1,5–2 kg, bez kauliem), sagatavota cepšanai  
Sāls  
250 g medus | šķidra  
2 ēdamk. sojas mērces, saldās (“Ketjap manis”)  
2 tējķ. sojas mērces  
1 tējķ. svaiga ingvera | smalki sarīvēta  
1 tējķ. piecu garšvielu pulvera (“Five Spice”)  
1 čili pipars, sarkans, liels | bez sēklām, smalki sagriezts  
1 čili pipars, zaļš, liels | bez sēklām, smalki sagriezts

### Piederumi

Režģis vai grilēšanas un cepešu plāts  
Universālā plāts

### Gatavošana

Cūkgaļas vēderdaļas ādā ar asu nazi iz-  
dara gareniskus un šķērseniskus iegrie-  
zumus, ievērojot aptuveni 1 cm atstatu-  
mu. Ar ādu uz augšu novieto uz režģa  
vai grilēšanas un cepešu plāts. Režģi  
vai grilēšanas un cepešu plāti uzliek uz  
universālās plāts un iebīda krāsns ka-  
merā.

Automātiskā programma:  
pēc tam gatavo.

Manuāli:  
gatavo saskaņā ar 1.–4. gatavošanas  
darbību.

Gatavojot mērci, medu, sojas mērci,  
ingveru un piecu garšvielu pulveri ievie-  
to katlā, sajauc un vidējā karstumā  
10 minūtes ļauj vārīties uz plīts. Saglabā  
siltu un īsi pirms pasniegšanas pievieno  
čili piparus.

Cūkgaļas vēderdaļu pirms sagriešanas  
10 minūtes nostāvina. Gaļu sagriež por-  
cijās un pasniedz ar mērci.



## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Schwein” | “Schweinebauch”

Programmas ilgums: 165 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 170 minūtes

Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi/  
manuāli, 1. uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas, 2. vēl pēc 30 minūtēm

“Garzeit”: 30 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (2)

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 150 °C

“Crisp function”: “ein”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/  
manuāli, uzreiz pēc gatavošanas darbības sākuma

“Garzeit”: 120 minūtes

3. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 210 [230] (230) °C

“Garzeit”: 5 minūtes

4. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Umluftgrill”

“Temperatur”: 210 [230] (230) °C

“Garzeit”: 10 minūtes

## Ieteikums

Pasniedz kopā ar tvaicētu pakčoju (“Pak Choi”) vai Ķīnas kāpostu.

## Cūkgaļas fileja (cepētis)

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Cūkgaļas filejai

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

3 cūkgaļas filejas (pa 350 g), sagatavotas cepšanai

### Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

### Mērcei

500 g šalotes sīpolu

20 g sviesta

1 ēdamk. cukura

100 ml baltvīna

400 ml dārzeņu buljona

4 ēdamk. balzametiķa

3 tējķ. medus

½ tējķ. sāls

Pipari

1½ tējķ. pārtikas cietes

2 ēdamk. ūdens | auksta

### Piederumi

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Pannā uzkaršē apcepšanai paredzēto eļļu. Cūkgaļas filejas no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to apziež cūkgaļas filejas.

Cūkgaļas filejas novieto uz universālās plāts un iesprauž pārtikas termometru. Universālo plāti iebīda krāsns kamerā. Gatavo cūkgaļas filejas.

Gatavojot mērci, šalotes sagriež garenski uz pusēm un tad smalkās šķēlēs. Pannā uzkaršē sviestu. Šalotes vidējā karstumā apcep sviestā, līdz tās ir mazliet brūnas.

Šalotes apkaisa ar cukuru un zemākā jaudas pakāpē ļauj tām karamelizēties. Pārlej ar vīnu, dārzeņu buljonu un balzametiķi. Vidējā karstumā ļauj vārīties aptuveni 30 minūtes.

Mērcei pēc garšas pievieno medu, sāli un piparus. Pārtikas cieti iejauc ūdenī un ar to sabiezina mērci. Vēlreiz ātri uzvāra.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Schwein” | “Schweinefilet” | “Braten”

Programmas ilgums: aptuveni 44 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 150–160 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

60 °C (sārta), 66 °C (vidēji izcepta),

75 °C (pilnībā izcepta)

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 25–35 minūtes (sārta),

35–45 minūtes (vidēji izcepta), 45–

55 minūtes (pilnībā izcepta)

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

## Cūkgaļas fileja (gatavošana zemākā temperatūrā)

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Cūkgaļas filejai

2 ēdamk. eļļas

1 tējķ. sāls

Pipari

3 cūkgaļas filejas (pa 350 g), sagatavotas cepšanai

### Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

### Piederumi

Režģis

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Režģi novieto uz universālās plāts un iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Sajauc eļļu, sāli un piparus un ar to apziež cūkgaļas filejas.

Pannā uzkaršē apcepšanai paredzēto eļļu. Cūkgaļas filejas no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Cūkgaļas filejas izņem un iesprauž pārtikas termometru.

Automātiskā programma:

cūkgaļas filejas uzliek uz režģa un gatavo.

Manuāli:

iestatījumus pielāgo saskaņā ar 2. gatavošanas darbību. Cūkgaļas filejas uzliek uz režģa un gatavo.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Schwein” | “Schweinefilet” | “Niedertemperaturgaren”

Programmas ilgums: aptuveni 83 minūtes

#### Manuāli

“Spezialanwendungen” | “Niedertemperaturgaren”

“Temperatur”: 90–100 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

60 °C (sārta), 66 °C (vidēji izcepta),

69 °C (pilnībā izcepta)

“Garzeit”: aptuveni 60–75 minūtes (sārta),

75–85 minūtes (vidēji izcepta), 85–

95 minūtes (pilnībā izcepta)

ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

## Ziemassvētku šķiņķis

Gatavošanas laiks: 190 minūtes + 5 stundas izskalošanai

Sastāvdaļas 14 porcijām

### Sastāvdaļas

3½ kg šķiņķa ar ādu, sāļita, sagatavota cepšanai

2 olas, M izmērs | tikai dzeltenums

2 ēdamk. pārtikas cietes

2 ēdamk. aso sinepju

2 ēdamk. saldo sinepju

1 tējķ. rīvmaizes

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

Pārtikas termometrs

Alumīnija folija

### Gatavošana

Šķiņķi uz aptuveni 5 stundām ieliek lielā bļodā ar ūdeni, lai izskalotu.

Ar asu nazi caur ādu iegriez krustu.

Šķiņķi ietin alumīnija folijā un ievieto

“Gourmet” cepešu traukā. Iesprauž pārtikas termometru un gatavo.

Šķiņķi izņem un ļauj mazliet atdzist. Noņem alumīnija foliju un nogriez ādas augšējo daļu. Saskaņā ar iestatījumiem uzgarsē cepeškrāsni.

Sajauc olas dzeltenumu, pārtikas cieti un sinepes un ar to apziež gaļas virspusi. Pārkausa ar rīvmaizi un šķiņķi apcep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Schwein” | “Weihnachtsschinken”

Programmas ilgums: aptuveni 170 minūtes.

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 165–175 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 85 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 160–170 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [2] (1)

### Šķiņķa apcepšana

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 15 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [2] (1)

## Zaķa šķiņķis

Gatavošanas laiks: 150 minūtes + 12 stundas marinēšanai  
Sastāvdaļas 6 porcijām

### Sastāvdaļas

2 zaķa gurna gabali (pa 400 g), sagatavoti cepšanai  
500 ml paniņu  
Sāls  
Pipari  
20 g kausēta sviesta  
50 ml sarkanvīna  
200 g saldā krējuma  
6 kadiķogas  
2 lauru lapas  
50 g trekna vai caurauguša speķa | šķēlēs  
250 ml buljona  
150 ml ūdens  
2 ēdamk. pārtikas cietes  
2 ēdamk. ūdens

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks ar vāku

### Gatavošana

Zaķa gurna gabalus aptuveni 12 stundas mērcē paniņās. Šajā laikā vairākas reizes apgroza.

Zaķa gurna gabalus noskalo ar ūdeni, nožāvē un noņem ādu. Uzber sāli un piparus.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

“Gourmet” cepešu traukā uz plīts uzkaršē kausēto sviestu. Zaķa gurna gabalus no visām pusēm stipri apcep. Pārlej ar sarkanvīnu un pusi saldā krējuma. Pievieno kadiķogas un lauru lapas. Gurna gabalus pārklāj ar speķa šķēlēm.

“Gourmet” cepešu trauku ievieto krāsns kamerā. Uzliek vāku un gatavo zaķa gurna gabalus saskaņā ar 1. gatavošanas darbību.

Pēc 20 minūtēm pievieno buljonu un turpina gatavot nosegtus.

Izņem zaķa gurna gabalus, cepeša sulai pielej atlikušo saldo krējumu un ūdeni. Pārtikas cieti iejauc ūdenī un pievieno mērcei. Visu uzvāra. Zaķa gurna gabalus ievieto atpakaļ mērcē.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Wild” | “Hasenkeule”

Programmas ilgums: 132 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 140–150 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 120–130 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [2] (1)

## Trusis

Gatavošanas laiks: 110 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Trusim

1,3 kg trusis, sagatavots cepšanai

1 tējķ. sāls

Pipari

2 ēdamk. Dižonas sinepju

30 g sviesta

100 g trekna šķiņķa, kubiņos

2 sīpoli | kubiņos

1 tējķ. sasmalcināta timiāna

125 ml baltvīna

125 ml ūdens

### Mērcei

1 ēdamk. Dižonas sinepju

100 g skābā krējuma

1 ēdamk. pārtikas cietes

2 ēdamk. ūdens

Sāls

Pipari

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks ar vāku

### Gatavošana

Trusi sadala 6 daļās. Apkaisa ar sāli un pipariem un apziež ar sinepēm.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

“Gourmet” cepešu traukā uzkaršē sviestu. Trekno šķiņķi un truša gaļas gabalus apcep no visām pusēm. Apcep sīpolus un timiānu. Pārlej ar baltvīnu un ūdeni.

“Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā. Uzliek vāku un gatavo trusi.

Izņem truša gaļas gabalus. Pievieno sinepes un skābo krējumu un uz plīts uzvāra.

Pārtikas cieti iejauc ūdenī un ar to sabiezina mērci. Vēlreiz ātri uzvāra. Pēc garšas pievieno sāli un piparus.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Wild” | “Kaninchen”

Programmas ilgums: 82 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 140–150 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 60–70 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [2] (1)

## Brieža mugura

Gatavošanas laiks: 160 minūtes + 24 stundas marinēšanai

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Marinādei

500 ml sarkanvīna

250 ml ūdens

1 burkāns | kubiņos

3 sīpoli | kubiņos

### Brieža mugurai

1,2 kg brieža muguras, sagatavotas cepšanai

1 tējķ. sāls

1 tējķ. piparu, rupji maltu

½ tējķ. maltas salvijas

½ tējķ. timiāna

60 g caurauguša speķa | šķēlēs

### Mērcei

500 ml buljona vai medījuma gaļas buljona

350 g skābo ķiršu no burciņas (sausais tīrsvars)

200 ml skābo ķiršu sulas (no burciņas)

200 g saldā krējuma

1 ēdamk. pārtikas cietes

1 ēdamk. ūdens

Sāls

Pipari

Cukurs

### Apcepšanai

2 ēdamk. eļļas

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Marinādei uzvāra vīnu, ūdeni, burkānu un sīpolus. Ar remdenu šķidrumu aplej brieža muguru un ļauj ievilkties 24 stundas ledusskapī.

Brieža muguru izņem un nosusina. Marinādi noliek malā. Sajauc sāli, piparus un garšaugus un ar to ierīvē brieža muguru.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

“Gourmet” cepešu traukā uzkaršē apcepšanai paredzēto eļļu un brieža muguru no visām pusēm stipri apcep, katru pusi 1 minūti.

Brieža muguru novieto uz universālās plāts un iesprauž pārtikas termometru. Brieža muguru pārklāj ar speķi. Universālo plāti iebīda krāsns kamerā. Gatavo brieža muguru.

Pēc 35 minūtēm pārlej ar buljonu un turpina gatavot.

Gatavojot mērci, “Gourmet” cepešu traukā cepeša sulu atšķaida ar medījuma gaļas buljonu. Nolej šķidrumu no skābajiem ķiršiem un savāc skābo ķiršu sulu. Brieža muguru izņem, cepeša sulai pielej skābo ķiršu sulu, saldo krējumu un ūdeni vai marinādi.

Pārtikas cieti iejauc ūdenī un pievieno mērcei. Visu uzvāra un pievieno skābos ķiršus. Pēc garšas pievieno sāli, piparus un cukuru, un, ja nepieciešams, arī marinādi.



## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Wild” | “Hirschrücken”

Programmas ilgums: aptuveni 100 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 160–170 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

60 °C (sārta), 72 °C (vidēji izcepta),

81 °C (pilnībā izcepta)

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 75–85 minūtes (sārta),

85–95 minūtes (vidēji izcepta), 95–

105 minūtes (pilnībā izcepta)

levietošanas līmenis: 2 [1] (2)

# Gaļa

---

## Stirnas mugura

Gatavošanas laiks: 110 minūtes + 24 stundas marinēšanai

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Stirnas mugurai

1,2 kg stirnas muguras, atdalītas, sagatavotas cepšanai

1½ l paniņu

1 tēj.k. medījuma garšvielu (garšvielu maisījums)

1 tēj.k. sāls

Pipari

### Apcepšanai

30 g kausēta sviesta

### Mērcei

125 ml sarkanvīna

800 ml medījuma gaļas buljona

125 g skābā krējuma

2 ēdamk. pārtikas cietes

4 ēdamk. ūdens | auksta

Sāls

Pipari

Cukurs

Medījuma garšvielas (garšvielu maisījums)

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Stirnas muguru atbrīvo no ādas un aptuveni 24 stundas mērcē paniņās. Šajā laikā vairākas reizes apgroza.

Stirnas muguru noskalo ar aukstu ūdeni un notecina. Pārkausa medījuma garšvielas, sāli un piparus.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Stirnas muguru no visām pusēm stipri apcep “Gourmet” cepešu traukā ar kausēto sviestu. Ja nepieciešams, gaļas gabalu sadala.

Stirnas muguru izņem, novieto uz universālās plāts un iesprauž pārtikas termometru. Universālo plāti iebīda krāsns kamerā. Gatavo stirnas muguru.

Gatavojot mērci, “Gourmet” cepešu traukā cepeša sulu atšķaida ar sarkanvīnu un medījuma gaļas buljonu. Pievieno skābo krējumu. Pārtikas cieti iejauc ūdenī un ar to sabiezina mērci. Ļauj uzvārties. Pēc garšas pievieno sāli, piparus, cukuru un medījuma garšvielas.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Fleisch” | “Wild” | “Rehrücken”

Programmas ilgums: aptuveni 55 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 140–150 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra:

60 °C (sārta), 72 °C (vidēji izcepta),

81 °C (pilnībā izcepta)

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 20–30 minūtes (sārta),

30–40 minūtes (vidēji izcepta), 40–

50 minūtes (pilnībā izcepta)

ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

### Ieteikums

Pirms pasniegšanas mazliet uzsilda 6 bumbieru pusītes no kārbas. Ar izliekumu uz augšu saliek ap stirnas muguru un katrā iepilda 1 tējkaroti brūkleņu ievārījuma.

### **Laipni lūgti pie galda!**

Daudzi no gardajiem ēdieniem vairāk iet labumā garšas kārpiņām nekā viduklim. Tādēļ nav jāuztraucas, ja zināt, ka zivju ēdieni pieder pie šiem izņēmumiem un ir tieši tikpat veselīgi, cik garšīgi. Atkarībā no pieejamajām zivīm, gatavošanas paradumiem un attiecīgās valsts paražām visā pasaulē uz galda nonāk visdažādākie ēdieni, kurus gandrīz vienmēr ir vērts nobaudīt. Dažus no tiem piedāvājam jums šajā nodaļā.

## Ieteikumi gatavošanai

Zivs pagatavošanai ir piemēroti dažādi darbības režīmi, piemēram “Klimagaren”, “Heißluft plus” vai “Ober-/ Unterhitze”.

Šie ieteikumi sniegs jums noderīgus norādījumus par ēdienu gatavošanu:

- tvaicējot veselu zivi, tā ir gatava, kad zivs acu zīlītes ir kļuvušas baltas un muguras spura ir viegli atdalāma;
- ja zivi cep, tvaicē vai grilē, tā ir gatava, ja gaļa ir viegli atdalāma no asakām;
- pirms ievietošanas cepeškrāsnī zivīm pēc vajadzības pievienojiet garšvielas un pārklājiet ar sviesta pārslām;
- raugieties, lai pārtikas termometra metāla smaile būtu iesprausta zivs biezākās vietas vidū;
- ja nepieciešams, iespraudiet pārtikas termometru aiz zivs galvas paralēli muguras asakai.

## Zeltainā jūraskarūsa

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

800 g mazu kartupeļu (“Drillinge”)  
4 zeltainās jūraskarūsas (pa 300 g), ve-  
selas, sagatavotas cepšanai  
1 citrons | tikai sula  
Sāls  
Citronpipari  
2 sarkanās paprikas | rupjos gabalos  
3 zaļie vai dzeltenie cukīni | šķēlēs  
4 šalotes | daiviņās  
3 ķiploka daiviņas | smalki sakapātas  
300 g aitas siera | kubiņos  
4 rozmarīna zariņi  
4 timiāna zariņi  
10 ēdamk. olīveļļas

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks  
Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Nemizotus kartupeļus vāra aptuveni  
10 minūtes.

Uzkarsē cepeškrāsni.

Zeltainās jūraskarūsas apslaka ar citro-  
nu sulu. Apkaisa ar sāli un citronpipa-  
riem.

Kartupeļus sajauc ar dārzeņiem, aitas  
sieru, rozmarīna un timiāna zariņiem.  
Apkaisa ar sāli un citronpipariem un ie-  
vieto “Gourmet” cepešu traukā.

Zeltainās jūraskarūsas novieto uz dār-  
zeņiem un iesprauž pārtikas termomet-  
ru. “Gourmet” cepešu trauku iebīda  
krāsns kamerā un gatavo zeltainās jū-  
raskarūsas.

### Iestatījums

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unter-  
hitze”  
“Temperatur”: 170–180 °C  
Produkta vidusdaļas temperatūra: 75 °C  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “ein”  
“Crisp function”: “aus”  
Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi/  
izmantojot taimeru, 1. pēc 5 minūtēm,  
2. pēc 15 minūtēm  
“Garzeit”: aptuveni 30–45 minūtes  
Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

### Ieteikums

“Drillinge” ir mazi kartupeļi ar diametru  
2,5–4 cm.

## Forele

Gatavošanas laiks: 65 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Forelei

4 foreles (pa 250 g), sagatavotas cepšanai

2 ēdamk. citronu sulas

Sāls

Pipari

### Pildījumam

200 g svaigu šampinjonu

½ sīpola

1 ķiploka daiviņa

25 g pētersīļu

Sāls

Pipari

### Pārklājumam

3 ēdamk. sviesta

### Piederumi

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Foreles aplaka ar citronu sulu. Iekšpusi un ārpusi ierīvē ar sāli un pipariem.

Pildījumam notīra šampinjonus. Samalcina un sajauc sīpolu, ķiploka daiviņu, šampinjonus un pētersīļus. Maisījumam pievieno sāli un piparus.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Forelēs iepilda maisījumu un noliek citu citai blakus uz universālās plāts. Iesprauž pārtikas termometru. Pārklāj ar sviesta pārslām.

Universālo plāti iebīda krāsns kamerā. Gatavo foreles.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fisch” | “Forelle”

Programmas ilgums: aptuveni 36 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 210–220 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/izmantojot taimeru, 1. pēc 5 minūtēm,

“Garzeit”: aptuveni 15–25 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

#### Ieteikums

Foreles pasniedz ar citrona šķēlītēm un apbrūninātu sviestu.

# Zivis

---

## Karpa

Gatavošanas laiks: 90 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Sastāvdaļas

450 ml ūdens

50 ml etiķa

50 ml baltvīna

1 karpa, izķidāta, ar zvīnām

(svars 1,5 kg), sagatavota cepšanai

Sāls

1 lauru lapa

5 piparu graudi

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Uz plīts uzvāra ūdeni ar etiķi un baltvīnu.

Neotīrītajai karpai uzmanīgi ūdens strūklā notīra zvīņas, nesabojājot gļotādu.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Karpas iekšpusi ierīvē ar sāli un pārlej ar pusi etiķūdens.

Karpu ievieto “Gourmet” cepešu traukā un iesprauž pārtikas termometru. Pievieno atlikušo etiķūdeni ar lauru lapu un piparu graudiem.

“Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā. Uzliek vāku un gatavo karpu.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fisch” | “Karpfen”

Programmas ilgums: aptuveni 77 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 190–200 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 60–70 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [2] (1)

#### Ieteikums

Karpu pasniedz ar citrona šķēlītēm un apbrūninātu sviestu.



## Laša fileja

Gatavošanas laiks: 50 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

4 laša filejas (pa 200 g), sagatavotas cepšanai

2 ēdamk. citronu sulas

Sāls

Pipari

3 ēdamk. sviesta

1 tējķ. kapātu dillju

### Piederumi

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkrāsē cepeškrāsni.

Laša filejas novieto uz universālās plāts. Apslaka ar citronu sulu. Pievieno sāli un piparus. Laša gabalus pārklāj ar sviesta pārslām un pārkaisa ar dillēm. Iesprauž pārtikas termometru.

Universālo plāti iebīda krāsns kamerā un gatavo laša filejas.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fisch” | “Lachsfilet”

Programmas ilgums: aptuveni 30 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 200–210 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/izmantojot taimeru, 1. pēc 5 minūtēm,

“Garzeit”: aptuveni 10–20 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

## Lašforele

Gatavošanas laiks: 65 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Lašforelei

1 lašforele (svars 1 kg), vesela, sagatavota cepšanai

1 citrons | tikai sula

Sāls

### Pildījumam

2 šalotes

2 ķiploka daiviņas

2 šķēles tostermaizes

50 g mazu kaperu

1 ola, M izmērs | tikai dzeltenums

2 ēdamk. olīveļļas

Sāls

Pipari

Čili pulveris

### Piederumi

Koka iesmiņi

Universālā plāts

Pārtikas termometrs

### Gatavošana

Lašforeli apslaka ar citronu sulu. Iekšpusi un ārpusi ierīvē ar sāli.

Pildījumam smalkos kubiņos sagriež šalotes, ķiploku un tostermaizi. Sajauc kaperus, olas dzeltenumu, olīveļļu, šalotes, ķiploku un tostermaizi. Pieber sāli, piparus un čili pulveri.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrānsni.

Masu iepilda lašforelē. Atveri noslēdz ar maziem koka iesmiņiem.

Lašforeli novieto uz universālās plāts un iesprauž pārtikas termometru. Universālo plāti iebīda krāsns kamerā. Gatavo lašforeli.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fisch” | “Lachsfilet”

Programmas ilgums: aptuveni 52 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 210–220 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Temperatur”: 160–180 °C

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/izmantojot taimeru, 1. pēc 5 minūtēm,

“Garzeit”: aptuveni 30–40 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

## Jūras laša fileja

Gatavošanas laiks: 70 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas

3 sīpoli

40 g sviesta

500 g tomātu

750 g jūras laša filejas, sagatavotas cepšanai

½ citrona | tikai sula

Sāls

Pipari

100 ml piena, 3,5% tauku

1 ēdamk. rīvmaizes

2 ēdamk. pētersīļu | kapātu

### Veidnei

1 tējk. sviesta

### Piederumi

Sacepuma veidne, Ø 26 cm

Pārtikas termometrs

Režģis

### Gatavošana

Sīpolus sagriež plānās ripiņās un apcep pusē norādītā sviesta daudzuma. Tomātus sagriež šķēlītēs.

Jūras laša fileju apslaka ar citronu sulu.

Pievieno sāli un piparus.

Ietauko sacepuma veidni. Sīpolus ievieto sacepuma veidnē. Uz tiem uzliek tomātu kārtu. Uzber sāli un piparus. Jūras laša fileju uzliek uz tomātiem.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Uzkaršē cepeškrāsni.

Izkausē atlikušo sviestu. Jūras laša fileju apziež ar sviestu un pārlej ar pienu. Pārkausa ar rīvmaizi. Iesprauž pārtikas termometru.

Ievieto krāsns kamerā un gatavo.

Apkaisa ar pētersīļiem un pasniedz.

### Iestatījums

“Betriebsarten” “Klima + Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 170–180 °C

Produkta vidusdaļas temperatūra: 75 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: aptuveni 30–40 minūtes

Tvaika viļņu skaits/veids: 2 tvaika viļņi/izmantojot taimeru, 1. pēc 5 minūtēm, 2. pēc 15 minūtēm

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

### Ieteikums

Jūras laša fileju šajā receptē var aizstāt arī ar jūras plaudi.

## Zandarta fileja uz dārzeņiem

Gatavošanas laiks: 30 minūtes

4 personām

### Sastāvdaļas

4 zandarta filejas (pa 150 g), sagatavotas cepšanai

1 citrons | tikai sula

Sāls

Pipari

4 šalotes | kubiņos

150 g ķekaru ķirštomātu

1 sarkanā paprika | 1 cm lielos kubiņos

1 dzeltenā paprika | 1 cm lielos kubiņos

1 cukīni | 1 cm lielos kubiņos

1 ēdamk. dažādu garšaugu | kapātu

5 ēdamk. olīveļļas

### Piederumi

“Gourmet” cepešu trauks

### Gatavošana

“Gourmet” cepešu trauku iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Zivs filejas apslaka ar citronu sulu un apkaisa ar sāli un pipariem.

Bļodā sajauc dārzeņus. Pieber sāli, piparus un garšaugus.

No krāsns kameras izņem uzkaršēto “Gourmet” cepešu trauku un apslaka ar olīveļļu. “Gourmet” cepešu traukā izkārt dārzeņus.

“Gourmet” cepešu trauku ievieto krāsns kamerā un gatavo.

Manuāli:

iestatījumus pielāgo saskaņā ar 2. gatavošanas darbību.

Zivs filejas uzliek uz dārzeņiem un gatavo.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Fisch” | “Zanderfilet auf Gemüse”

Programmas ilgums: 15 minūtes

### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Klimagaren + Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

Tvaika viļņu skaits/veids: 1 tvaika vilnis/  
manuāli, 1. uzreiz pēc gatavojamā produkta iebīdīšanas

“Garzeit”: 10 minūtes

Ievietošanas līmenis: 3 [2] (3)

2. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Grill groß”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Temperatur”: 240 °C

“Garzeit”: 5 minūtes

### Garšpilna tikšanās

Diezin vai vēl kāds cits ēdiens uz galda nonāk tik atšķirīgos veidos. Kas attiecas uz sastāvdaļām, tad tik tiešām var ņemt visu un kombinēt to, ko piedāvā sezona un krājumi. Šī sastāvdaļu kombinācija ir viegli pagatavojama un to ir iecienījuši arī viesi. Arī tad, ja kaut kas paliek pāri, tas garšos arī pēc uzsildīšanas.

# Sautējumi un sacepumi

---

## Salātu cigoriņu sacepums

Gatavošanas laiks: 55 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Salātu cigoriņiem

8 salātu cigoriņi

50 g sviesta

5 tējķ. cukura

Sāls

Pipari

8 šķēles vārīta šķiņķa (3–4 mm biezas)

### Siera mērci

30 g sviesta

40 g kviešu miltu, 405. tips

750 ml piena, 1,5 % tauku

250 g rīvēta siera

1 ola, M izmērs | tikai dzeltenums

Muskatrieksts

Sāls

Pipari

Nedaudz citrona sulas

### Piederumi

Sacepuma veidne

Režģis

### Gatavošana

Izņem salātu cigoriņu cieto, rūgto daļu.

Pannā izkausē sviestu. Salātu cigoriņus cep zeltaini brūnus. Pēc tam 25 minūtes tvaicē nelielā karstumā.

Apkaisa ar cukuru, sāli un pipariem.

Katru salātu cigoriņu ietin šķiņķa šķēlē. Saliek citu citam blakus sacepuma veidnē.

Gatavojot siera mērci, katliņā izkausē sviestu. Iejauc miltus un mazliet apbrūnina. Spēcīgi maisot, pievieno pienu, uzvāra un iejauc pusi siera, olas dzeltenumu, muskatriekstu, sāli, piparus un citronu sulu.

Salātu cigoriņus pārlej ar siera mērci un pārkaisa ar atlikušo sieru.

Salātu cigoriņu sacepumu uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep zeltaini brūnu.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Aufläufe & Gratins” | “Chicorée gratin”

Programmas ilgums: 40 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 33–46 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (2)

# Sautējumi un sacepumi

---

## Jansona sacepums

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sacepumam

1 kg kartupeļu

125 g zviedru anšovu fileju

1 sīpols | plānās šķēlēs

200 g saldā krējuma

2 ēdamk. rīvmaizes

### Veidnei

1 tējk. sviesta

### Piederumi

Rupja rīve

Sacepumu veidne, 29 x 21 cm

Alumīnija folija

### Gatavošana

Nomizo kartupeļus un sagriež ļoti smalkos salmiņos vai sarīvē skaidiņās ar rupju rīvi. Ietauko sacepuma veidni.

Kartupeļus, anšovu filejas un sīpola gredzenus liek secīgās kārtās veidnē. Sāk un pabeidz ar kartupeļu kārtu. Pārlej ar saldo krējumu un pārkaisa ar rīvmaizi.

Sacepumu ievieto krāsns kamerā un gatavo.

Pēc 30 minūtēm pārklāj ar alumīnija foliju, lai virspuse nekļūtu pārāk tumša.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Aufläufe & Gratins” | “Janssons Versuchung”

Programmas ilgums: 67 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 65–75 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

### Ieteikums

Jansona sacepuma recepte ir no Zviedrijas.



## Kartupeļu sacepums

Gatavošanas laiks: 70 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sacepumam

1 kg kartupeļu, cieti vārāmu | plānās šķēlēs

400 g saldā krējuma

Sāls

Pipari

Muskatrieksts

50 g rīvēta siera

### Veidnei

1 ēdamk. sviesta

### Piederumi

Sacepuma veidne no porcelāna, ietilpība 3 l

Režģis

### Gatavošana

Ietauko sacepuma veidni. Tajā ievieto kartupeļu šķēles.

Saldajam krējumam pievieno sāli, piparus un muskatriekstu un sajauc ar kartupeļu šķēlēm.

Pārkaisa sieru.

Uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep zeltaini brūnu.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Aufläufe & Gratin” | “Kartoffel-Käse-Gratin”

Programmas ilgums: 50 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 50 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

#### Ieteikums

Sacepumu var padarīt vieglāku, izmantojot saldā krējuma un piena maisījumu.

# Sautējumi un sacepumi

---

## Kartupeļu un siera sacepums

Gatavošanas laiks: 90 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sacepumam

600 kg kartupeļu, miltainu

75 g rīvēta Gaudas siera

### Pārliešanai

250 g saldā krējuma

1 tējķ. sāls

Pipari

Muskatrieksts

### Pārkaisīšanai

75 g rīvēta Gaudas siera

### Veidnei

1 ķiploka daiviņa

### Piederumi

Sacepuma veidne, Ø 26 cm

Režģis

### Gatavošana

Sacepuma veidni ierīvē ar ķiploku.

Pārliešanai sajauc saldo krējumu, sāli, piparus un muskatriekstu.

Kartupeļus nomizo un sagriež 3–4 mm plānās šķēlītēs. Kartupeļus sajauc ar Gaudas sieru un maisījumu un ievieto sacepuma veidnē.

Pārkaisa ar Gaudas sieru.

Kartupeļu un siera sacepumu uz režģa ievieto krāsns kamerā un gatavo zeltaini brūnu.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Aufläufe & Gratins” | “Kartoffel-Käse-Gratin”

Programmas ilgums: aptuveni 58 minūtes

#### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 180–190 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 55–65 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

## Siera suflē

Gatavošanas laiks: 70 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Suflē

40 g sviesta

40 g kviešu miltu, 405. tips

375 ml piena, 3,5% tauku

100 g pikanta (Grijēras) siera | rīvēta

3 olas, M izmērs

Sāls

Pīpari

### Veidnei

1 ēdamk. sviesta

### Piederumi

Suflē veidne, Ø 20 cm

Universālā plāts

### Gatavošana

Izkausē sviestu. Pievieno miltus. Pastāvīgi maisot, pievieno pienu un uzvāra, lai izveidotos ļoti bieza bešamela mērce.

Dažas minūtes, pastāvīgi maisot, novāra mērci, mazinot tās apjomu. Iejauc sieru.

Ietauko suflē veidni. Olu baltumus atdala no dzeltenumiem un saputo līdz stingrai konsistencei.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Olu dzeltenumus iejauc mazliet atdzesētā bešamela un siera masā. Uzmanīgi iecilā olu baltumus. Pievieno sāli un pīparus.

Masu iepilda suflē veidnē. Uz universālās plāts ievieto cepeškrāsni un universālajā plātī ieļej aptuveni 1 l (2 l) ūdens.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Aufläufe & Gratins” | “Käsesoufflé”

Programmas ilgums: 41 minūte

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 160–170 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35–45 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

# Sautējumi un sacepumi

---

## Lazanja

Gatavošanas laiks: 125 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Lazanjai

8 lazanjas plāksnītes (neapvārītas)

### Tomātu un maltās gaļas mērcei

50 g caurauguša, kūpināta speķa | mazos kubiņos

2 sīpoli | kubiņos

375 g maltās gaļas, uz pusēm liellopa un cūkas gaļas

800 g tomātu no kārbas, mizotu

30 g tomātu pastas

125 ml buljona

1 tējķ. svaiga timiāna | kapāta

1 tējķ. svaigas raudenes | kapātas

1 tējķ. svaiga bazilika | kapāta

Sāls

Pipari

### Šampinjonu mērcei

20 g sviesta

1 sīpols | kubiņos

100 g svaigu šampinjonu | šķēlēs

2 ēdamk. kviešu miltu, 405. tips

250 g saldā krējuma

250 ml piena, 3,5% tauku

Sāls

Pipari

Muskatrieksts

2 ēdamk. svaigu pētersīļu | kapātu

### Pārkaisīšanai

200 g rīveta Gaudas siera

### Piederumi

Sacepumu veidne, 32 x 22 cm

Režģis

### Gatavošana

Tomātu un maltās gaļas mērcei uzkaršē pannu ar pārklājumu. Apcep speķa kubiņus, pievieno malto gaļu un, regulāri maisot, cep. Pievieno un apcep sīpolus. Sasmalcina tomātus. Pievieno tomātus, tomātu sulu, tomātu pastu un buljonu. Pievieno garšaugus, sāli un piparus. Aptuveni 5 minūtes vāra nelielā karstumā.

Šampinjonu mērcei paredzētos sīpolus nedaudz apcep sviestā. Pievieno šampinjonus un ātri apcep. Pārkaisa miltus un iejauc masā. Pārlej ar saldo krējumu un pienu. Pievieno sāli, piparus un muskatriekstu. Mērci aptuveni 5 minūtes vāra nelielā karstumā. Beigās pievieno pētersīļus.

Lazanjas sastāvdaļas liek sacepuma veidnē secīgās kārtās:

- 1/3 tomātu un maltās gaļas mērces
- 4 lazanjas plāksnītes
- 1/3 tomātu un maltās gaļas mērces
- 1/2 šampinjonu mērces
- 4 lazanjas plāksnītes
- 1/3 tomātu un maltās gaļas mērces
- 1/2 šampinjonu mērces

Lazanju pārkaisa ar Gaudas sieru, uz režģa ievieto krāsns kamerā un gatavo zeltaini brūnu.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Aufläufe & Gratins” | “Lasagne”

Programmas ilgums: 60 [60] (58) minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 185–195 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 55–65 minūtes

levietošanas līmenis: 1

# Sautējumi un sacepumi

---

## Musaka (“Moussaka”)

Gatavošanas laiks: 100 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Sastāvdaļas

1,25 kg baklažānu

Sāls

90 ml olīveļļas

### Maltās gaļas mērcei

3 ēdamk. eļļas

750 g maltās gaļas, uz pusēm liellopa un cūkas gaļas

1 sīpols | kubiņos

480 g tomātu no kārbas (sausais tīrsvars) | nedaudz sasmalcinātu

2 ēdamk. svaigu pētersīļu | kapātu

125 ml baltvīna

Sāls

Pipari

3 ēdamk. rīvmaizes

2 olas | tikai baltums

### Bešamela mērcei

40 g sviesta

40 g kviešu miltu, 405. tips

500 ml piena, 3,5%

1 tējķ. sāls

Pipari

Muskatrieksts

50 g rīveta Gaudas siera

2 olas | tikai dzeltenums

### Pārkaisīšanai

50 g rīveta Gaudas siera

### Piederumi

Režģis

2 cepamās plātis

Papīra dvieļi

Sacepumu veidne, 32 x 22 cm

### Gatavošana

Baklažānus sagriež gareniski aptuveni 1 cm biezās šķēlītēs, apkaisa ar sāli un aptuveni 20 minūtes ļauj ievilkties.

Maltās gaļas mērcei eļļā apcep malto gaļu. Pievieno sīpolus un cep. Pievieno tomātus, pētersīļus un vīnu. Rūpīgi apkaisa ar sāli un pipariem. 15 minūtes vāra nelielā karstumā. Mērcei ļauj mazliet atdzist. Lai sabiezinātu, iejauc rīvmaizi un olu baltumus.

Saskaņā ar iestatījumiem uzkaršē cepeškrāsni. Baklažānus nosusina ar virtuves dvieļiem un izkārt uz 2 cepamajām plātīm. No abām pusēm apziež ar plānu olīveļļas kārtu. Cepamās plātis iebīda krāsns kamerā un gatavo.

Kad ir pagājusi puse gatavošanas laika, baklažānus apgriež un turpina gatavot, līdz tie kļūst mazliet brūni.

Bešamela mērcei uzkaršē sviestu, iejauc miltus un apcep. Pārlej ar pienu. Mērcei 5 minūtes, pastāvīgi maisot, ļauj vārīties. Pievieno sāli, piparus un muskatriekstu. Katlu noņem no plīts. Iejauc sieru un olu dzeltenumus.

Sacepuma veidnē ievieto pusi baklažānu un pārlej ar maltās gaļas mērci. Pēc tam virsū uzliek atlikušos baklažānus un pārlej ar bešamela mērci. Pārkaisa ar atlikušo sieru.

Uz režģa ievieto krāsns kamerā un cep, līdz virspuse kļūst zeltaina.

## Iestatījums

### Baklažānu gatavošana

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 200 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “ein”

“Garzeit”: 20–25 minūtes

levietošanas līmenis:

1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

## Iestatījums

### Automātiskā programma

“Aufläufe & Gratins” | “Moussaka”

Programmas ilgums: 47 [47] (43) minūtes

## Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 170–180 °C

“Booster”: “ein”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40–50 minūtes

levietošanas līmenis: 2 [1] (1)

# Sautējumi un sacepumi

---

## Makaronu sacepums

Gatavošanas laiks: 85 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Makaroniem

150 g nūdeļu (caurulītes),  
informācija uz iepakojuma: gatavošanas  
laiks 11 minūtes  
1½ l ūdens  
3 tējķ. sāls

### Sacepumam

1½ ēdamk. sviesta  
2 sīpoli | kubiņos  
1 paprika | 1 cm kubiņos  
2 mazi burkāni | šķēlītēs  
150 g skābā krējuma  
75 ml piena, 3,5% tauku  
Sāls  
Pipari  
300 g tomātu savā sulā | sagrieztu ga-  
baliņos  
100 g vārīta šķiņķa | kubiņos  
150 g aitas siera ar zaļumiem | kubiņos

### Pārkaisīšanai

100 g rīvēta Gaudas siera

### Piederumi

Sacepumu veidne, 24 x 24 cm  
Režģis

### Gatavošana

Nūdeles 5 minūtes gatavo sālsūdenī.

Katliņā uzkarsē sviestu un tajā nedaudz  
apcep sīpolu kubiņus. Pievieno papriku  
un burkānus un apcep vēl 5 minūtes.

Krējumu sajauc ar pienu un pievieno  
dārzeniem. Rūpīgi apkaisa ar sāli un pi-  
pariem.

Sacepuma veidnē ievieto nūdeles, to-  
mātus, šķiņķi un aitas sieru. Iejauc dār-  
zeņu mērci.

Makaronu sacepumu pārkaisa ar Gau-  
das sieru.

Makaronu sacepumu uz režģa ievieto  
krāsns kamerā. Apcep zeltaini brūnu.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Aufläufe & Gratins” | “Nudelauf-  
lauf”  
Programmas ilgums: 40 [38] (40) minū-  
tes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 170–180 °C  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 35–45 minūtes  
Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

### Ieteikums

Sacepumam var izmantot arī 350 g ie-  
priekšējā dienā vārītu nūdeļu.



## Ganu pīrāgs (“Shepherd's Pie”)

Gatavošanas laiks: 100 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

### Sacepumam

2 sīpoli | smalki kapāti

2 burkāni | kubiņos

2 selerijas kāti | mazos gabaliņos

1 kg maltās gaļas, jēra

½ tējk. svaiga timiāna | smalki kapāta

½ tējk. svaiga rozmarīna | smalki kapāta

1½ tējk. tomātu pastas

200 ml sarkanvīna

1 ēdamk. kviešu miltu, 405. tips

250 ml vistas gaļas buljona

1 ēdamk. Vusteršīras mērces

Sāls

Pipari

1,5 kg kartupeļu, miltainu | kubiņos

25 g sviesta

5 ēdamk. piena, 3,5% tauku

### Apcepšanai

2½ ēdamk. sviesta

### Piederumi

Sacepuma veidne, ietilpība 2,5 l

### Gatavošana

Pannā uzkarstē sviestu. Tajā

2–3 minūtes nedaudz apcep sīpolus.

Pievieno burkānus un selerijas un apcep vēl 8–10 minūtes. Pievieno malto gaļu un, regulāri maisot, apcep. Nolej taukus, pievieno timiānu, rozmarīnu, tomātu pastu un sarkanvīnu.

Mērci vāra vidējā karstumā, samazinot apjomu līdz 1/4, iekaisa miltus un ļauj vārīties vēl 2–3 minūtes.

Pievieno vistas buljonu un Vusteršīras mērci un ļauj vārīties 45–50 minūtes. Pēc garšas pievieno sāli un piparus. Šajā laikā kartupeļus sajauc ar sviestu un pienu un pagatavo kartupeļu biezeni.

Maltās gaļas maisījumu ievieto sacepuma veidnē un uz tā uzklāj kartupeļu biezeni. Ievieto krāsns kamerā un cep, līdz virspuse kļūst zeltaini brūna.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Aufläufe & Gratins” | “Shepherd's Pie”

Programmas ilgums: 50 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Heißluft plus”

“Temperatur”: 180 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “aus”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 50 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2 [1] (1)

### Ieteikums

Jēra gaļu var aizstāt arī ar liellopa malto gaļu.

## Deserti

---

### “Beigas labas, viss labs”

Labu desertu var noteikt pēc tā, ka tam vienmēr vēderā atrodas vieta. Tikai reālais pēc garda pamatēdiena spēs atteikties no tikpat garda maltītes noslēguma. Lai viesi no galda pieceltos apmierināti, pavārs pasniedz saldējumu, sacepumu, augļu kātojumu vai citu saldēdienu, turklāt to gatavošana parasti neprasa daudz pūļu, jo deserti bieži vien ir vienkārši pagatavojami. Toties ar tiem var palutināt jebkuru.

## Vīnes ābolu štrūdele

Gatavošanas laiks: 70 minūtes  
2 štrūdelēm

### Sastāvdaļas

100 g rīvmaizes  
4 štrūdeles mīklas lapas (iepakojumā)  
100 g sviesta | kausēta  
1,5 kg ābolu | plānās šķēlēs  
150 g cukura  
50 g rozīņu  
Kanēlis

### Apgrauzdēšanai

50 g sviesta

### Piederumi

2 virtuves dvieļi  
Cepamā vai universālā plāts

### Gatavošana

Pannā uzkaršē sviestu un viegli apgrauzdē rīvmaizi.

Uz katra virtuves dvieļa liek 2 štrūdeles mīklas lapas, lai tās mazliet pārklātos.

Štrūdeles mīklas lapas apziež ar pusi sviesta un pārkaisa ar rīvmaizi.

Ābolus sajauc ar cukuru, rozīnēm un kanēli. Ābolu maisījumu klāj uz rīvmaizes.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Štrūdeles sarullē un apziež ar atlikušo sviestu. Novieto uz cepamās vai universālās plāts, iebīda krāsns kamerā un cep zeltaini brūnas.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Dessert” | “Apfelstrudel Wiener Art”  
Programmas ilgums: 45 minūtes

### Manuāli

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”  
“Temperatur”: 170 °C  
“Vorheizen”: “ein”  
“Crisp function”: “ein”  
“Garzeit”: 40–50 minūtes  
Ievietošanas līmenis: 2 [1] (2)

# Deserti

## Bezē kūka

Gatavošanas laiks: 130 minūtes

Sastāvdaļas 6 porcijām

### Sastāvdaļas

5 olas, M izmērs | tikai baltums

275 g cukura

1 tēj.k. vaniļas aromatizētāja

1 tēj.k. baltā etiķa

600 g saldā krējuma

1 ēdamk. pūdercukura

500 g melleņu

500 g zemeņu

500 g aveņu

### Piederumi

1 vai 2 cepamās plātis vai 1 universālā plāts

Cepamais papīrs

### Gatavošana

Olu baltumus saputo stingrās putās un, nepārtraukti maisot, lēnām pieber cukuru. Uzmanīgi iecilā vaniļas aromatizētāju un etiķi.

Lielai bezē kūkai izklāj ar cepamo papīru cepamo plāti, bet vairākām mazām bezē kūkām – 2 cepamās plātis.

90 cm cepeškrāsns:  
universālo plāti izklāj ar cepamo papīru.

Olu baltumu masu novieto uz cepamās vai universālās plāts un izveido aptuveni 3–4 cm augstu apli vai vairākus mazus apļus ar diametru aptuveni 8 cm.

Automātiskā programma:  
iebīda krāsns kamerā un cep.

Manuāli:  
iebīda krāsns kamerā un cep saskaņā ar 1. un 2. gatavošanas darbību.

Ļauj labi atdzist.

Saldo krējumu ar pūdercukuru saputo stingrās putās un vienmērīgi uzklāj uz bezē kūkas. Garnē ar augļiem.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Dessert” | “Baiser” | “ein großes”/“mehrere kleine”

Programmas ilgums “ein großes”:  
100 minūtes

Programmas ilgums “mehrere kleine”:  
65 minūtes

### Manuāli

#### Viena liela kūka

1. gatavošanas darbība  
“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 110 °C  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 80 minūtes  
ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība  
“Temperatur”: 30 °C  
“Garzeit”: 20 minūtes

#### Vairākas mazas kūkas

1. gatavošanas darbība  
“Betriebsarten”: “Heißluft plus”  
“Temperatur”: 110 °C  
“Booster”: “aus”  
“Vorheizen”: “aus”  
“Crisp function”: “aus”  
“Garzeit”: 45 minūtes  
ievietošanas līmenis: 1 + 3 [1 + 3] (1)

2. gatavošanas darbība  
“Temperatur”: 30 °C  
“Garzeit”: 20 minūtes

## Citronu bezē kūka

Gatavošanas laiks: 80 minūtes

Sastāvdaļas 10 gabaliem

### Mīklai

275 g kviešu miltu, 405. tips

150 g sviesta

25 g cukura

2 olas, M izmērs | tikai dzeltenums

2–3 ēdamk. ūdens | auksta

### Pildījumam

4 citroni, neapstrādāti | sula un miziņa, sarīvēta

75 g kukurūzas cietes

500 ml ūdens

5 olas, M izmērs

175 g cukura

### Glazūrai

275 g cukura

### Piederumi

Tortes veidne, Ø 25 cm

Režģis

### Gatavošana

Mīklai sajauc miltus, sviestu, cukuru, ūdeni un olu dzeltenumus un mīca, līdz izveidojas viendabīga mīkla, tad atdzesē 30 minūtes.

Pildījumam citronu miziņas un sulu rūpīgi sajauc ar kukurūzas cieti. Katlā uzvāra ūdeni, iejauc citronu un kukurūzas cietes maisījumu un, pastāvīgi maisot, vāra tik ilgi, līdz izveidojas viskoza mērce.

Olu baltumus atdala no dzeltenumiem. Glazūrai paredzētos olu baltumus noliek malā. Cukuru sajauc ar olu dzeltenumiem, uzvāra, noņem no plīts un ļauj atdzist.

Izrullē mīklu, ievieto tortes veidnē, iepilda citronu krēmu un nogludina.

Režģi iebīda krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkrāsē cepšķrāsni.

Glazūrai olu baltumus ar cukuru sakuļ līdz stingrai konsistencei. Pēc tam vienmēri uzklāj uz citronu krēma.

Automātiskā programma: ievieto krāsns kamerā un cep, līdz virsma kļūst zeltaini brūna.

Manuāli:

ievieto krāsns kamerā un cep saskaņā ar 1. un 2. gatavošanas darbību, līdz virsma kļūst zeltaini brūna.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

“Dessert” | “Lemon Meringue Pie”

Programmas ilgums: 60 minūtes

#### Manuāli

1. gatavošanas darbība

“Betriebsarten”: “Intensivbacken”

“Temperatur”: 185 [185] (180) °C

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 40 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

2. gatavošanas darbība

“Temperatur”: 170 °C

“Garzeit”. 20 minūtes

# Deserti

---

## Šokolādes tortītes

Gatavošanas laiks: 70 minūtes

Sastāvdaļas 8 porcijām

### Mīklai

70 g tumšās šokolādes

70 g sviesta

70 g cukura

4 olas, M izmērs

70 g mandeļu | maltu

20 g rīvmaizes

500 ml vaniļas mērces

200 g saldā krējuma

### Apkaisīšanai

40 g pūdercukura

### Veidnei

1 tējk. sviesta

### Piederumi

8 porciju veidnītes, Ø 6 cm

Universālā plāts

Smalks siets

### Gatavošana

Katlā ar mazu jaudas pakāpi izkausē šokolādi un ļauj nedaudz atdzist.

Sviestu, cukuru un olu dzeltenumus saputo krēmveida masā. Iejauc šokolādi, mandeles un rīvmaizi.

Ieslēdz automātisko programmu vai uz-karsē cepeškrāsni.

Olu baltumus saputo stingrās putās un iecilā šokolādes masā.

Ietauko porciju veidnītes. Iepilda masu.

Porciju veidnītes novieto uz universālās plāts un iebīda krāsns kamerā. Gatavo šokolādes tortītes.

Saldo krējumu sakuļ līdz stingrai konsistencei un iecilā vaniļas mērcē. Vienmērīgi izvieto uz deserta šķīvjiem.

Ar nazi šokolādes tortītes atdala no veidnes malas. Uz katra deserta šķīvja izgāž vienu tortīti. Pirms pasniegšanas pārkausa ar pūdercukuru un pasniedz remdenas.

### Iestatījums

“Betriebsarten”: “Ober-/ Unterhitze”

“Temperatur”: 150–160 °C

“Booster”: “aus”

“Vorheizen”: “ein”

“Crisp function”: “aus”

“Garzeit”: 35–45 minūtes

Ievietošanas līmenis: 1

**Miele**



Vācija - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

