

# Deserts, kas der visos svētkos. Lai labi garšo un priecīgus svētkus!

---

## Recepte:

- ✓ Biezpiens 9% 1 kg
- ✓ Krēmsiers 200 g
- ✓ Olas 5 gab.
- ✓ Milti 2 ēd.k.
- ✓ Kaltēti ķirši 100 g
- ✓ Kondensētais piens 1 bundža
- ✓ Citronu sula no 1 citrona
- ✓ Vaniļas cukurs 1 tējķ.

## Pamatnei:

- ✓ Selgas cepumi 1 ½ paciņa + sviests 100 g + cukurs ¼ tase

---

Cepumus sablendē ar cukuru, pieliek sviestu, samīca, masu ieklāj cepešpannā, pievieno kaltētus ķiršus, pa virsu liek biezpiena masu.

**Masai:** izberž biezpienu caur sietu, pievieno citronu sulu, olas, miltus, krēmsieru, šķipsnu sāls un kondensēto pienu. Cep cepeškrāsnī 160 grādos 1 h.



**Parūpējies,  
nevis nopērc!**