Sagataves

# Citronu torte

## Sastāvdaļas

* 1 1/2 glāzes miltu
* 1 glāze cukura
* 1 tējk. smalki sarīvētas citrona miziņas
* 2 ēdamkarotes citrona sulas
* 1 tējk. cepamā pulvera
* 2 lielas olas
* 1/2 tējk. sāls
* 1/4 tējk. cepamās sodas
* 3/4 glāzes piena
* 1/2 glāzes olīvu eļļas

## Pagatavošana

1. Uzkarsē cepeškrāsni līdz 175°C.
2. Viegli ieeļļo pannu, ieklāj pergamenta papīru, atstājot 5 cm pārkari garajām malām.
3. Bļodā sakuļ miltus, cukuru, citrona miziņu, cepamo pulveri, sāli un sodu. Pievieno pienu, eļļu, olas un citronu sulu un sakuļ. Ieliek mīklu uz sagatavotās pannas; nogludina augšdaļu.
4. Cep, līdz zobu bakstāmais, kas ievietots centrā, iznāk tīrs 60 līdz 70 minūtes.
5. Kūku pilnībā atdzesē pannā.

# Aveņu torte

## Sastāvdaļas

* 3 glāzes milti
* 1 ēdamkarotes cepamā pulvera
* 1/2 tējk. sāls
* 1 glāzi sviesta
* 2 glāzes pūdercukura
* 4 glāzes svaigas avenes
* 4 lielas olas
* 2 tējk. vaniļas ekstrakts
* 3/4 glāzes paniņas

## Pagatavošana

1. Uzkarsē krāsni līdz 175°C. Iesmērē pannu ar eļļu
2. Bļodā sakuļ miltus, cepamo pulveri un sāli.
3. Sviestu un cukuru 1 līdz 2 minūtes vidējā ātrumā sakuļ ar elektrisko mikseri, līdz tas ir gaišs un krēmīgs. Pievieno 1 glāzi avenes un sakuļ līdz viendabīgai masai 15 līdz 20 sekundes. Pa vienai pievieno olas, pēc katras pievienošanas sakuļ, līdz tās sablendējas. Pievieno vaniļu. Samazina maisītāja ātrumu līdz zemam un pārmaiņus pievieno miltus un paniņas, sākot un beidzot ar miltiem, līdz milti ir iestrādāti. Ja vēlaties, sajauciet ar pārtikas krāsvielām.
4. Ievieto mīklu pannā un cep, līdz zobu bakstāmais, kas ievietots centrā, iznāk tīrs, aptuveni 25 minūtes. Atdzesējiet pannā 10 minūtes, pēc tam uz restēm, lai pilnībā atdzistu.
5. Sagrieziet torti slāņos, starp slāņiem lieciet atlikušās avenes, kā arī uzklājiet avenes no virspuses. Dekorē ar bezē, ēdamiem ziediem un avenēm.

# Medus torte

## Sastāvdaļas

* 300g medus
* 200g sviesta
* 100g cukura
* 3 olas
* 300g milti

## Pagatavošana

1. Uzkarsē cepeškrāsni līdz 160°C.
2. Sviestu sagriež gabaliņos un ieliek pannā ar medu un cukuru. Lēnām izkausē uz nelielas uguns. Kad maisījums kļuvis gandrīz šķidrs, palielina uguni zem pannas un vāra apmēram vienu minūti. Atstāj atdzist 15-20 minūtes.
3. Sakuļ olas un pievieno izkausētajam medus maisījumam, izmantojot koka karoti. Miltus iesijā lielā bļodā un ielej olu un medus maisījumu, sakuļ, līdz iegūst viendabīgu mīklu.
4. Ielej maisījumu formā un cep apmēram 1 stundu, līdz torte ir labi uzcēlusies, zeltaini brūna. Tortes centrā iespiestajam iesmam vajadzētu iznākt tīram.
5. Sildiet 2 ēdamkarotes medus nelielā pannā un pārklājiet tortes augšdaļu, lai iegūtu lipīgu glazūru, pēc tam atstājiet atdzist.