

EDĪTES ĀPŠES PIPARKŪKU MĪKLAS RECEPTĒ

Šī ir recepte, ko mana Mamiņa ir lietojusi, lai uztaisītu, manuprāt, visgaršīgākās pieparkūkas, ko esmu kādreiz pagaršojusi (bet varbūt esmu neobjektīva?). Biju pārsteigta uzzināt, ka recepte ir faktiski slavenās Edītes Āpšes recepte un ne kāda sena Kalvju vai Enzeliņu dzimtas recepte! Tā kā piparkūkas ir TIK garšīgas, lietojot šo recepti, tad varu saprast, kāpēc mana Mamīte to sāka lietot. (Starp citu, tiem kuņģiem nebija tas gods iepazīties ar Edīti Āpše, viņa bija Centra Dāmu komitejas priekšiece ilgus gadus un es domāju, un noteikti daudzi piekristu, viena no visdarbīgākiem Rūķīšiem Latviešu Centra vēsturē!)

Larisa Kaļiņa

Lielākā katlā ieber apmēram **1/2 krūzītes cukura**, to **grauzdē** kamēr **ceļas dūmi** un cukura **šķidrums vārās** (sākumā gaišām putām, kuņas ceļas uz augšu (pastāvīgi jāmaisā)).

Izslēdz plīti, bet ļauj vēl brīdi vārīties līdz putas ir tumši brūnas, gandrīz melnas.

Noņem no karstas plīts un tad uzmanīgi **lej klāt vārošu ūdeni** apmēram 1/4 krūzīti vai mazliet vairāk, skatoties cik ātri tas cukuru izgaro.

Tagad ir dabūts tumši brūns pašķidrs sīrups.

Tanī liek iekšā **1/2 mārc. tauku (lard)**, ieslēdz **lēnu siltumu** un **tūlīt pievieno** nākošos produktus un garšas:

- ¼ mārc. **corn syrup**
- 1.5 krūzītes **cukura**
- **kanēlis** 1 tējkarote
- **muskats** (nutmeg) 1/2 nepilnu tējkaroti
- **nagliņas** (cloves) – 1/2 labi pilnu tējkaroti
- **mace** – 3/4 tējkaroti
- **kardemonu** – 1/2 tējkaroti
- ja vēlas, mazliet arī **allspice un/vai ingvēru (ginger)**.

Karsē kamēr tauki izkusuši un masa sakarsusi (NEVĀRĪTIES) stingri karsta, nogriež uguni un **iekuļ 2 krūzītes miltus**.

Tad ceļ **nost no plīts**, masu **kuļot pievieno vēl vienu ½ mārciņu sviesta** un, bieži samaisot, **ļauj atdzist vēsai** (ne ledus aukstai).

Tad

- **masai piesit 12 olas**,

- pierīvē 1/2 citrona mizu un 1/2 apelsīna mizu,
- izkausē 1 labas tējkarotes briežraga sāli (cream of tartar) 1 ēdamkarotē auksta ūdens un lej masai klāt.
- Vēl pielej vaniļas ekstraktu. Ar karoti vēl labi izmaisā un sāk jaukt klāt arī miltus, kuŗos iejaukta 12 tējkarote cepamā pulvera. Kad ar karoti paliek par grūtu, mīca ar roku, beŗot klāt vēl miltus, kamer mīkla ir pietiekami cieta 5 krūzītes – 2.5 mārciņas, labi rullējama, bet ne pārāk cieta.

Vispirms uzmanīgi jāizlasa, tad jāgatavo visus produktus, lai, sākot darbību, nebūtu jāskrien kaut ko vēl meklēt pieliekamā. Cept: 400°F krāsnī, 7-10 minūtes.