



ŠOKOLAADI JA SARAPUUPÄHKLI KOOK

Valmistusaeg: Portsjonid:

Tase:

🕒 60 min

👤 8 inimesele

●●● Raske

Toorained

KOOGI JAOKS: KOGUS

Võid	120g
Nisujahu	120g
Suhkrut	120g
Piima	20g
Sarapuupähklistat	40g
Muna	2
Vanilje	
Pärmi	3g

TÄIDISEKS: KOGUS

Vahukoort	1000g
Šokolaadi	1500g

KAUNISTAMISEKS: KOGUS

Vahukoort	1000g
Šokolaadi	1500g

Juhised

1. Koogitainas

- Sõelu jahu, suhkur ja küpsetuspulber.
- Sega kausis mikseriga pehme või ja suhkur. Lisa sellele segule munad ja vanilje.
- Kui segu on tihke ja kreemjas, lisa sarapuupähklistat.
- Küpseta kooki 180°C juures. Kook on valmis, kui on puudutades vetruv ning hambaork tuleb sisse vajutades puhtalt välja (55 minutit kuni 1 tund).

2. Täidis

- Kalla vahukoor kastrulisse ja kuumuta madalal temperatuuril.
- Niipea kui koor hakkab keema, eemalda pliidilt ja lisa šokolaad ning lase sulada. Segu peaks olema ühtlane ja siidine.
- Lase segul jahtuda.

3. Kaunistus

- Puistake purustatud pähklid koogi külgedele šokolaadi Ganache'i peale.
- Lõika kook pooleks ja spaatliga täida piimašokolaadi ganache'iga koogi sisemus ja kata ka koogi väline osa.
- Järgmiseks ümbritse kook Ferrero Rocher'dega.