



# VALENTINIPÄEVA SÜDAMEKUJULINE KOOK

Valmistusaeg:    Portsjonid:    Tase:

🕒 1h 30min 🧑 8 inimesele ●●○ Keskmine

## Toorained

SARAPUUPÄHKLI KEEKS	KOGUS
Muna	4
Munarebu	2
Suhkrut	200g
Jahu	200g
Jahvatatud sarapuupähkleid	50g
Pärmi	6g
Soola	1 näpuotsatäis
Purustatud sarapuupähkleid	vastavalt maitsele

## Juhised

- Kausis vahusta munad (sealhulgas ka munakollased) koos suhkruga ühtlaseks vahuks.
- Sõelu jahu, pärm ja sool.
- Sega kuivained munavahuga aeglaselt tõstes alt üles. Lisa sarapuupähklikid. Määri võiga südamekujulise ahjuvormi seinad (umbes 22cm diameetriga) ja küpseta 180C umbes 45-50 minutit.
- Peale jahtumist lõika keeks lahti ja täida sisemus sarapuupähklikreemiga.
- Määra selle sama kreemiga ka piruka välimised küljed ja kauniste äärtest Ferrero Rocher' dega.
- Tee punasest suhkruglasuurist väike süda ja paiguta see koogi keskele.