



# SÜNNIPÄEVAKOOK

Valmistusaeg: 120min    Portsjonid: 8 inimesele    Tase: Raske

## Toorained

### KOOGI JAOKS: KOGUS

|                   |                              |
|-------------------|------------------------------|
| Suur küpsetusvorm | 24 cm diameeter, 10 cm kõrge |
| Värsket vahukoort | 330g                         |
| Suhkrut           | 330g                         |
| Muna              | 4                            |
| Valget jahu       | 280g                         |
| Sarapuupähkljahu  | 50g                          |
| Pärmi             | 16g                          |
| Vanilli           | 10g                          |

### TÄIDISEKS: KOGUS

|                |       |
|----------------|-------|
| Vahukoort      | 1000g |
| Piimašokolaadi | 1500g |

### KAUNISTAMISEKS: KOGUS

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Valget šokolaadi                      | 1500g  |
| Ferrero Rocher'sid vastavalt maitsele | (q.s.) |

## Juhised

- Vahusta koor, mis on eelnevalt olnud külmutuskapis.
- Klopi suures kausis mune ja suhkrut 15 minutit elektrimikseriga.
- Sõelu jahu ja küpsetuspulber ja lisa see segule koos vaniljega. Lõpuks lisa vahukoort ettevaatlikult alt üles segades.
- Küpseta keeksi soojas ahjus 30 minutit 180C juures, seejärel 20 minutit 160C juures.
- Kattekihi jaoks korda retsepti vähendades koguseid poole võrra, 18cm diameetriga ja 10cm kõrge vormi jaoks. Kõik keeksid lõigatakse kolmeks võrdseks osaks.
- Kalla koor pannile ja kuumuta madalal kuumusel. Niipea kui koor hakkab keema, eemalda pliidilt ja lisa šokolaad ning lase sulada. Segu peaks olema ühtlane ja siidine. Lase segul jahtuda.
- Spaatliga täida piimašokolaadi ganache'iga koogi sisemus ja kata ka koogi väline osa. Sulata natuke valget šokolaadi ja nõrista see koogi peale.
- Aseta pealmine kiht põhjale ja lõpeta kaunistamine asetades Ferrero Rocher'sid koogi ümber.