



ŠOKOLĀDES UN LAZDU RIEKSTU KŪKA

Ilgums:

🕒 1h 15min

Porcijas:

👤 12 personai

Līmenis:

●●● Grūti

Sastāvdaļas

KŪKAI DAUDZUMS

Olas	4
Pilnpiena jogurts	250ml
Sviests	120g
Cukurs	125g
Milti	200g
Ciete	150g
Raugis	1 paciņa
Sāls	1 šķipsniņa
Vaniļa	1 gab.

PILDĪJUMAM DAUDZUMS

Saldais krējums	200g
Piena šokolāde	300g

DEKORĒŠANAI

Sasmalcināti lazdu rieksti
pēc garšas

Ferrero Rocher pēc garšas

Instrukcijas

- Uzkarsē cepeškrāsni līdz 180C. Ietauko cepamo formu (24cm diametrā). Pamatni un malas izklāj ar cepampapīru.
- Atdala olu dzeltenumus no olu baltumiem.
- Bļodā saputo istabas temperatūrā sviestu un pusi cukura.
- Pēc tam pievieno 2 olu dzeltenumus un ļoti labi samaisa. Pievieno vaniļu un jogurtu.
- Izsijā raugu un pievieno to maisījumam.
- Citā bļodā ar elektrisko mikseri saputo atlikušos 2 olu baltumus, līdz tie ir balti un putojoši. Tad lēnām pievieno atlikušo cukuru un saputo līdz stingrām putām.
- Izmantojot lielu metāla karoti, viegli iecilā pusi olu baltumu sviesta maisījumā. Atkārto to ar atlikušajiem olu baltumiem.
- Lej sagatavotā formā un cep 180C apmēram 45-50 min. Pārbauda ar iesmu, lai pārlicinātos, ka tas ir gatavs.
- Piena šokolādes ganaša pildījums: Ielej krējumu katliņā un vāra uz lēnas uguns. Tiklīdz tas sāk vārīties, noņem no uguns un pievieno šokolādi un izkausē. Maisījumam jābūt gludam un viendabīgam. Ļauj atdzist.
- Ar nelielu kociņu no šokolādes cukura pastas izgriez maza stādiņa un zvaigznītes formu.



11. Ar zelta pulverveida pārtikas krāsu pārklājiet cukura zvaigzni un ļaujiet tai sacietēt gaisā apmēram stundu.
12. Kūku pārgriež uz pusēm. Ar lāpstiņu iekšpusi ieziež ar piena šokolādes ganašu. Tad izkārto Ferrero Rocher divās rindās gar kūkas malām.
13. Visbeidzot iesprauž zobu bakstāmo līdz pusei stādam un zvaigznītei un pēc tam uzliek to kūkas augšdaļai.