ZIEMASSVĒTKU KŪKA

Ilgums: 2h

Porcijas: 8 personai

Līmenis: Grūti

Sastāvdaļas

KŪKAI	DAUDZUMS
Olas	4
Pilnpiena jogurta	250g
Sviesta	120g
Cukura	125g
Miltu	200g
Kukurūzas cietes	150g
Paciņa cepamā rauga	1
Šķipsniņa sāls	1
Vaniļa	

PILDĪJUMAM	DAUDZUMS
Krējuma	200g
Piena šokolādes	300g

Instrukcijas

1. Krāsni sakarsē līdz 180°C. Ņem cepamo formu (24cm diametrā). Izliek pamatni un malas ar cepamo papīru.
2. Atdala olu dzeltenumu un baltumu.
3. Bļodā istabas temperatūras sviestu saputo ar pusi cukura.
4. Tad pievieno 2 olas dzeltenumus un kārtīgi samiksē. Pievieno vaniļu un jogurtu.
5. Izsijā raugu un pievieno masai.
6. Citā bļodā ar elektrisko mikseri saputo 2 olu baltumus. Tad lēni pievieno atlikušo cukuru un puto līdz veidojas stingra masa.
7. Ar lielu metāla karoti pusi no olu baltumiem viegli iecilā sviesta masā, tad iecilā otru olu baltumu daļu.
8. Ieliek sagatavotajā kūkas formā un cep 180C grādos aptuveni 45 - 50 minūtes. Pārbauda ar iesmiņu, vai kūka izcepusies.
9. Piena šokolādes glazūras pildījums: Krējumu ielej katliņā un vāra uz lēnas uguns. Kad tas sāk vārīties, noņem no uguns, pievieno šokolādi un izkausē to. Masai jābūt vienadabīgai. Atdzesē.
10. Ar nelielu nazīti no šokolādes cukura pastas izgriež mazas astes un zvaigznes formu.
11. Cukura zvaigzni pārklāj ar zelta pārtikas krāsas pulveri un ļauj zvaigznītei sacietēt apmēram stundu.

12. Kūku pārgriež uz pusēm ar lāpstiņu starp kārtām iezież šokolādes glazūru.Tad izkārto Ferrero Rocher divās rindās gar kūkas malām.

13. Beigās zvaigznīti uzsprauž uz maza iesmiņa un uzliek to kūkas centrā.