



ZIEMASSVĒTKU KĀKA

Ilgums: 2h Porcijas: 8 personai Līmenis: Grūtī

Sastāvdaļas

KĀKAI DAUDZUMS

Olas	4
Pilnpiena jogurta	250g
Sviesta	120g
Cukura	125g
Miltu	200g
Kukurzās cietes	150g
Paciņa cepamā rauga	1
Šķipsniņa sāls	1
Vaniņa	

PILDĪJUMAM DAUDZUMS

Krējuma	200g
Piena šokolādes	300g

Instrukcijas

- Krāsnī sakarsē līdz 180°C. Ņem cepamo formu (24cm diametr?). Izliek pamatni un malas ar cepamo papīru.
- Atdala olu dzeltenumu un baltumu.
- Būdu istabas temperatūras sviestu saputo ar pusi cukura.
- Tad pievieno 2 olas dzeltenumus un krējīgi samikš. Pievieno vaniņu un jogurtu.
- Izsijā raugu un pievieno masai.
- Cit būdu ar elektrisko mikseri saputo 2 olu baltumus. Tad līni pievieno atlikušo cukuru un puto līdz veidojas stingra masa.
- Ar lielu metāla karoti pusi no olu baltumiem viegli iecil sviesta masā, tad iecil otrā olu baltumu daļu.
- Ieliek sagatavotajā kākas formā un cep 180C grādos aptuveni 45 - 50 minūtes. Pārbauda ar iesmiņu, vai kāka izcepusies.
- Piena šokolādes glazūras pildījums: Krējumu ielej katlī un vāra uz līnas uguns. Kad tas sāk vārīties, noņem no uguns, pievieno šokolādi un izkausē to. Masai jābūt vienādabgai. Atdzesē.
- Ar nelielu nazīti no šokolādes cukura pastas izgriež mazas astes un zvaigznes formu.
- Cukura zvaigzni pārklāj ar zelta pūrtikas krāsas pulveri un ļauj zvaigzņtei sacietēt apmēram stundu.
- Kāku pārgriež uz pusēm ar līpstiņu starp kārtēm ieziež šokolādes glazūru. Tad izkārt Ferrero Rocher divās rindās gar kākas malām.
- Beigās zvaigzņti uzsprauž uz maza iesmiņa un uzliek to kākas centrā.