



VALENTĪNA DIENAS SIRDS FORMAS KŪKA

Ilgums:

🕒 1h 30min

Porcijas:

👤 8 personai

Līmenis:

●● Vidēji

Sastāvdaļas

LAZDU RIEKSTU BISKVĪTA KŪKA	DAUDZUMS
Olas	4
Olu dzeltenumi	2
Cukurs	200g
Milti	200g
Lazdu rieksti	50g
Maizes raugs	6g
Šķipsniņa sāls	1
Sasmalcināti lazdu rieksti, pēc garšas	

Instrukcijas

- Olas (arī olu dzeltenumus) un cukuru ar elektrisko mikseri saputo bļodā, līdz iegūst gludu putojošu mikstūru.
- Izsijā miltus, raugu un sāli.
- Lēni iecilā saputotajā maisījumā no apakšas uz augšu. Pievieno lazdu riekstus. Ar sviestu ietauko sirds formas veidni (apmēram 22 cm diametrā) un cep 180°C temperatūrā 45 - 50 minūtes.
- Kad kūka atdzisusi, to sagriež un pilda ar lazdu riekstu krēmu.
- Ar šo pašu krēmu apziež kūku no ārpuses un izdekorē malas ar Ferrero Rocher.
- Centrā kaisa sasmalcinātus lazdu riekstus. No sarkanās cukura masas izveidojiet nelielu sirsniņu un novietojiet to uz kūkas.