



DZIMŠANAS DIENAS KĀKA

Ilgums: 2h Porcijas: 8 personai Līmenis: Grūtī

Sastāvdaļas

KĀKA

	DAUDZUMS
Liela kākā forma	24 cm diametrs, augstums 10 cm
Svaigs krējums	330 g
Cukurs	330 g
Olas	4
Milti	280 g
Lazdu riekstu milti	50 g
Svaigs raugs	16 g
Vaniņa	10 g

PILDĪJUMAM

	DAUDZUMS
Krējums	1000 g
Piena šokolāde	1500 g

Instrukcijas

- Saputo krējumu, kas iepriekš atdzesēts ledusskapī.
- Lielā bļodā ar elektrisko mikseri sakuļ olas un cukuru, apmēram 15 minūtes.
- Izsiļ miltus un cepamo pulveri un pievieno to maisījumam kopā ar vaniņu. Visbeidzot pievieno putukrējumu, to iecilājot no lejas uz augšu.
- Biskvīta kūku cep iepriekš sasildīt cepēkrāsnī 30 minūtes 180 ° C temperatūrā; tad vēl 20 minūtes 160 ° C temperatūrā.
- Augšējā slānī iemē to pašu recepti, samazinot devu uz pusi, kūku formai, kas būtu 18 cm diametrā / 10 cm augsta. Katru biskvīta kūku sagriež trīs vienādās daļās.
- Ielej krējumu katlā un vāra uz mazas uguns. Tiklīdz tas sāk vārīties, noņem no uguns un pievieno šokolādi un izkausē. Masai jābūt viendabīgai. Āuj tam atdzist.
- Ar līpstiņu, ieziež piena šokolādes glazūru kūkas iekšpusē un ārpusē.
- Izkausē balto šokolādi dubultā katlā un uzpilda uz kūkas, to pārklājot. Novieto augšējo slāni uz pamatnes un dekorē ar Ferrero Rocher ap kūkas pamatni.