



DZIMŠANAS DIENAS KŪKA

Ilgums:

Porcijas:

Līmenis:



2h



8 personai



Grūti

Sastāvdaļas

KŪKAI

DAUDZUMS

Liela kūkas 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

Vaniļa

10 g

PILDĪJUMAM

DAUDZUMS

Krējums

1000 g

Piena šokolāde

1500 g

Instrukcijas

- Saputo krējumu, kas iepriekš atdzesēts ledusskapī.
- Lielā bļodā ar elektrisko mikseri sakul olas un cukuru, apmēram 15 minūtes.
- Izsijā miltus un cepamo pulveri un pievieno to maisījumam kopā ar vaniļu. Visbeidzot pievieno putukrējumu, to iecilājot no lejas uz augšu.
- Biskvīta kūku cep iepriekš sasildītā cepeškrāsnī 30 minūtes 180 ° C temperatūrā; tad vēl 20 minūtes 160 ° C temperatūrā.
- Augšējām slānim ņem 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 katliņā un vāra uz mazas uguns. Tiklīdz tas sāk vārīties, noņem no uguns un pievieno šokolādi un izkausē. Masai jābūt viendabīgai. Ļauj tam atdzist.
- Ar lāpstiņu, 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.