



## Juustukook Nutella®-ga



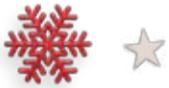
### Lõiguke puhast jõlutunnet

Juustukook ja Nutella – on see võimalik? Jah, nüüd on! See taasavastatud retsept lubab sul nautida seda paljude lemmikdesserti ricotta ja Nutella kombinatsioonis. Need jõulud töötavad tulla väga põnevad!

#### Koostisosad

- 75 g ricotta't
- 75 g Kreeka jogurtit
- 57 g suhkrut
- 19 g saiajahu (Manitoba)
- 1 muna
- 1 g soola
- ½ vanillikauna
- 75 g vahukoort
- 1 pakk valmis muretainast
- 120 g Nutella®-t





### Samm 1

- Võta 22 cm läbimõelduga ümmargune lahtivõetav koogivorm. Suru muretainas ühtlaselt vormi põhjale ja külgedele.



### Samm 2

- Vajuta tainale kahvliga mõned augud ja aseta vorm natukeseks ajaks külmkappi. Vahepeal poolita vanillikaun noaga pikkupidi ja kaabi teelusikaga seemned välja. Väiksemas kausis klopi lahti munad.



### Samm 3

- Juustusegu valmistamiseks sega ricotta ja jogurt suhkruga, lisa kergelt vahustatud munad, sõelutud jahu, sool ja vanilliseemned. Sega kõik koostisosad kergelt vispeldades läbi.





#### Samm 4

- Vahusta eraldi kausis vahukoor (mitte üle vahustada!) ja lisa see ettevaatlikult juustusegule.



#### Samm 5

- Vala juustusegu koogivormi surutud tainale, täites umbes kolm neljandikku vormist.
- Küpseta 175 kraadi juures 30 minutit või kuni kook on kerkinud ja koogi pind kuldseks värvunud. Jälgi, et sa kooki üle ei küpsetaks, muidu jääb see liiga kuivaks. Kontrolli koogi küpsust keskkohast puidust hammatiku abil: torka tikk koogi keskele ja tõmba uuesti välja, kui tikk on puhas, kuid veidi tumedamaks tõmbunud, on kook valmis.



#### Samm 6

- Võta kook ahjust välja ja lase jahtuda. Kaunistava vormist välja võetud koogi pind Nutella®-ga. Võid näiteks joonistada kaheksa jõulupuud, ühe igale serveeritavale lõigule.

