



Virsiķu ja Amaretto koogid Nutella®-ga



Väike koogike täis üllatusi

Amaretto küpsis on traditsiooniline mandlimaitseline maius, mis on Itaalias väga populaarne. Krõbe ja maitseküllane amaretto on ideaalne kookide ja küpsiste koostisosa. Nüüd kujutage ette väikest virsiķu ja amaretto koogikest, millel on sulav Nutella® süda. Kas see ei kõla maitstvalt? Seda see tõepoolest on.

Koostisosad

- 2 muna
- 80 g munavalget (2 munavalget)
- 2 munakollast
- 160 g roosuhkrut
- 280 g koort
- 350 g mandlijahu
- 65 g riisijahu
- näpuotsatäis soola
- 1 vanillikaun
- 1 väike klaas Grand Marnier'd
- 30 g kuivatatud Amaretto küpsiseid
- 400 g virsiķuid siirupis
- 140 g Nutella®-t





Samm 1

- Lõika vanillikaun noaga pikuti pooleks ja kraabi seemned välja.
- Sega suures kausis 2 tervet muna, 2 munakollast, koor, 140 g roosuhkrut, näpuotsatäis soola, vanilliseemned ja Grand Marnier.
- Vahusta kõik läbi, lisa sõelutud riisijahu ja mandlijahu ning jätka vahustamist.



Samm 2

- Teises kausis vahusta munavalged ülejäänud 20 g roosuhkruga kõvaks vahuks ja lisa ettevaatlikult esimesele segule.



Samm 3

- Määri ja puista jahuga üle väikesed alumiiniumist vormid. Täida need kõik veidike rohkem kui pooleni tainaga.
- Pane peale kompottvirsikute tükke (enne nõruta korralikult) ja natuke kuivatatud Amaretto küpsiste puru.
- Küpseta temperatuuril 180 °C ahju keskosas umbes 25 minutit (või kuni koogid on pealt kuldpruunid).
- Proovi puust tikuga, kas koogid on läbi küpsenud.





Samm 4

- Võta koogid ahjust välja ja lase neil jahtuda toatemperatuurini.
- Lõika väikese ümmarguse lõikuriga koogi põhjast tükk välja (poole veinipudeli korgi suurune).
- Kasutades pritskotti, täida iga auk 10 g Nutella®-ga ja siis sulge ava koogitükiga, mille enne eemaldasid.

