



Savojas biskvītkūka ar Nutella®



Dāmas un kungi, sendvičkūka!

Maigums un gardums tiekas tieši uz jūsu galda. Divas gaisīgas biskvītkūkas kārtas apņem Nutella® slāni, lai izkustu jūsu mutē. Atjaunojiet konditorejas klasiku – vieglu un mīkstu risinājumu katrai Ziemassvētku maltītei!

Sastāvdaļas

- 50 g miltu
- 50 g kukurūzas cietes
- 4 olas
- 140 g smalkā cukura
- 30 g pūdercukura
- 100 g Nutella®





1. solis

- Cepeškrāsni sasilda līdz 150 °C temperatūrai un cepšanas plātni liek cepeškrāsns vidū.
- Ieziež ar sviestu un izkaisa ar miltiem 22 cm diametra apaļu kūku veidni ar atsperes mehānismu, lai vieglāk izņemt.
- Izsijā kopā miltus un kukurūzas cieti.
- Bļodā saputo četrus olu dzeltenumus ar 40 g smalkā cukura, līdz iegūst gaišu un gaisīgu masu.



2. solis

- Citā bļodā saputo četrus olu baltumus, pakāpeniski pievienojot atlikušo smalko cukuru, līdz izveidojas stingras putas.



3. solis

- Miltus uzmanīgi iecilā olu dzeltenumu maisījumā, pēc tam to dara ar olu baltumu masu.





4. solis

- Kūkas mīklu pārlej sagatavotajā veidnē un cep aptuveni 30–40 minūtes (vai līdz kļūst zeltaini brūna).
- Izņem no cepeškrāsns un ļauj nedaudz atdzist. Pēc tam apvērš otrādi uz stieplu režģa un ļauj pilnīgi atdzist.



5. solis

- Gareniski pārgriež kūku uz pusēm, lai iegūtu divas kārtas.



6. solis

- Pa vidu ieziež Nutella® un saliek abas kārtas kopā.
- No kartona loksnes izgriež zvaigzni un izmanto par šablonu kūkas rotāšanai, uzkaisot pa virsu pūdercukuru.

