



Piparkūku kūciņas ar Nutella®



Tradicionāls kārums netradicionāliem Ziemassvētkiem

Maize, cepumi vai kūkas. Ja tiem ir piparkūku garša, visticamāk, ir Ziemassvētku brīvdienas. Tas ir lielisks iemesls, lai iepriecinātu viesus ar pikantu kumosīņu. Piparkūku kūciņas? Lūdzu! Kumosdeserts, kas lieliski izskatās uz galda: mazas porcijas ar izcilu garšu.

Sastāvdaļas

- 300 g medus
- 1 ola
- 120 g izkausēta sviesta
- 100 ml piena
- 190 g miltu
- 60 g kukurūzas cietes
- 1 ½ tējkarotes (5 g) cepamā pulvera
- 4 tējkarotes (8 g) piparkūku garšvielu maisījuma
- Šķipsniņa sāls
- 150 ml saldā krējuma
- 50 g krējuma siera
- 20 g smalkā cukura
- ¼ apelsīna miziņas
- Zeltainas cukura pērlītes un zelta pārslas rotāšanai
- 120 g Nutella®





1. solis

- Cepenkrāsni sasilda līdz 170 °C temperatūrai un cepamo plauktu liek cepenkrāsns vidū.
- Ieziež ar sviestu un izkaisa ar miltiem 24 cm diametra apaļo kūku veidni, kurai ir atsperes mehānisms, kas atvieglo kūkas izņemšanu.
- Maisīšanas bļodā sakul medu ar olu, izkausēto sviestu un pienu.
- Izsijā kopā miltus, kukurūzas cieti, cepamo pulveri, garšvielas un sāli. Sajauc ar medus maisījumu, līdz iegūst viendabīgu masu.
- Kūkas mīklu pārlej sagatavotajā veidnē un cep aptuveni 30 minūtes (vai līdz brīdim, kad, izņemot ārā kūkas vidū iedurtu zobu bakstāmo, tas ir tīrs).
- Izņem no cepenkrāsns, ļauj atdzist un pēc tam izņem no veidnes un liek uz režģa.



2. solis

- Ar 3 cm diametra cepumu griešanas veidni izgriež 24 kūciņas, pēc tam katru pārgriež horizontāli uz pusēm.



3. solis

- Uz katra gabaliņa uztriež 2,5 g Nutella® un liek malā.





4. solis

- Bļodā saputo saldo krējumu ar krējuma sieru, cukuru un apelsīna miziņu, līdz iegūst biezu un gaišīgu masu.
- Krējuma siera masu pārliet konditorejas maisiņā. Krēmu izspiež uz 24 kūciņu pusītēm un liek virsū otras 24 kūciņu pusītes, ar Nutella® apziestās virsmas liekot uz augšu.
- Katras kūciņas virsmu rotā ar dažām zeltītām cukura pērlītēm un zeltītām pārslām.

