

# Piparküku küciņas ar Nutella®

Grūta

1 h 45 min



## SASTĀVDAĻAS

24 porcijām

300 g mett

1 muna

120 g sulatatud vōid

100 ml piima

190 g jahu

60 g maisitārklist

1½ teelusikatāit (5 g) kŭpsetuspulbrit

4 teelusikatāit (8 g) piparkoogi-vŭrtsisegu

nāputāis soola

150 ml vahukoort

50 g toorjuustu

20 g peensuhkrut

¼ apelsini koort

120 g Nutella®-t

kuldseid suhkrupārleid ja lehekesi kaunistamiseks

# PAGATAVOŠANA

1

Kuumuta ahi temperatuurini 170 °C ja aseta küpsetusrest ahju keskosasse.

Määri või ja jahuga ümar lahtikäiv koogivorm, mille läbimõõt on 24 cm.

Sega kausis mesi, munad, sulatatud või ja piim.

Sõelu kokku jahu, maisitärklis, küpsetuspulber, vürtsid ja sool. Sega kuivained meesegu hulka, kuni moodustub ühtlane mass.

Vala tainas ettevalmistatud vormi ja küpseta umbes 30 minutit (või seni, kuni koogi keskele torgatud puidust hambaork enam ei tainaseks ei jää).

Võta kook ahjust välja ja lase sel jahtuda. Seejärel eemalda kook vormist ja aseta restile.

2

Lõika 3 cm läbimõõduga ümarat vormi kasutades küpsetisest välja 24 väikest kooki, seejärel lõika need omakorda keskelt pooleks.





**3**

Määri igale tükile 2,5 g Nutella®-t ja aseta need hetkeks kõrvale.



**4**

Vispelda kausis vahukoort toorjuustu, suhkru ja apelsinikoorega seni, kuni segu on paks ja kohev.

Pane toorjuustukreem pritskotti. Kanna kreemi 24 väikese koogipooliku peale ja kata need ülejäänud 24 koogipoolikuga, jättes Nutella®-ga kaetud poole üles.

Kaunistada koogikesed mõne kuldse suhkrupärli ja lehekesega.

**Et voila!**