

Džandujas kūkas ar Nutella®

Vidēja

1 h 30 min



SASTAVDALAS

10 porcijam

80 g gianduja šokolaadi

75 g vōid

2 muna

35 g mandlijahu

35 g tuhksuhkrut

60 g suhkrut

40 g saiajahu

150 g Nutella®-t

PAGATAVOŠANA



1

Eralda kahte väikesesse kaussi munavalged munakollastest.

Teises suures kausis sulata šokolaad veevannis temperatuuril 45–50 °C. Sulata sisse väikesteks kuubikuteks lõigatud või ja sega kokku.

Lisa kaks munakollast ja sega ühtlaseks.

Sõelu mandlijahu ja tuhksuhkur, et saada peenike pulber ja sega see šokolaadisegusse. Taina konsistents peab olema pehme ja siidine.



2

Eelsoojenda ahi 170 kraadini ja aseta ahjures ahju keskele.

Eraldi kausis löö kaks munavalget õrnalt vahuseks ja siis vahusta kõvaks vahuks. Lisa suhkrut lusikatäis korraga.



3

Ettevaatlikult spaatliga tainast alt üles tõstes sega kaks segu kokku.

Lisa saiajahu ja sega.

Määri ja puista jahuga üle 10 vormi (vali nõgusa põhjaga vorm).

**4**

Vala igasse vormi poole vormi kõrguseni tainast.

Küpseta umbes 12 minutit. Ära kooke üle küpseta! Isegi kui koogid on ahjust välja võttes pehmed, muutuvad nad jahtudes kõvemaks.

Eemalda koogid vormidest ja asetage teistpidi taldrikule. Kui vaja, tasanda põhjad.

Täida iga koogi nõgu 15 g Nutellaga®.

Puista üle tuhksuhkruga.

Et voila !