

Savojas biskvītkūka ar Nutella®

Vidēja

1 h 30 min



SASTĀVDAĻAS

8 PORCIJĀM

50 g miltu

50 g kukurūzas cietes

4 olas

140 g smalkā cukura

30 g pūdercukura

100 g Nutella®

PAGATAVOŠANA



1

Kuumuta ahi temperatuurini 150 °C ja aseta küpsetusrest ahju keskosasse.

Määri või ja jahuga 22 cm läbimõõduga ümar lahtikäiv koogivorm.

Sõelu kokku jahu ja maisitärklis.

Löö kaussi 4 munakollast ja lisa 40 g peensuhkrut. Vispelda seni, kuni segu on hele ja kohev.



2

Löö teises kausis vahule 4 munavalget, lisades vähehaaval ülejäänud peensuhkru. Vahusta seni, kuni munavalgele moodustuvad tugevad tipud ja tekib beseele omane konsistents.



3

Tõsta jahu ettevaatlikult segades munakollaste segu hulka ning seejärel lisa ka vahustatud munavalged.



4

Kalla tainas ettevalmistatud vormi ja küpseta 30–40 minutit (või seni, kuni kook on pealt kuldpruun).

Võta kook ahjust välja ja lase sel veidi jahtuda. Seejärel eemalda vorm, aseta kook restile ja lase sel täielikult maha jahtuda.



5

Lõika kook keskelt pooleks, nii et moodustuks kaks kihti.



6

Määri vahele Nutella®-t ja pane kaks kihti kokku.

Lõika papist välja tähekuju ja kasuta seda šabloonina, kui koogi peale kaunistamiseks tuhksuhkrut puistad.



Et voila !