

Nutella[®]-minipiparkakut

Vaikea

24 Annosta

1 h 45 min



Ainesosat

300 g hunajaa

1 kananmuna

120 g sulaa voita

100 ml maitoa

190 g jauhoja

60 g maissitärkkelystä

1½ teelusikallista (5 g) leivinjauhetta

4 teelusikallista (8 g) piparkakkumaustetta

hyppysellinen suolaa

150 ml kuohukermaa

50 g tuorejuustoa

20 g taloussokeria

¼ appelsiinin kuori

120 g Nutella[®]

Kullanvärisiä sokerirakeita ja syötäviä kultalehtiä
koristeluun

Näin teen sen



1

Esilämmitä uuni 170° lämpötilaan ja laita uuniritilä keskelle uunia. Voitele ja jauhota pyöreä 24 cm avattava kakkuvuoka. Kaada hunaja, kananmuna, sula voi ja maito kulhoon ja sekoita. Siivilöi toiseen kulhoon jauhot, maissitärkkelys, leivinjauhe, mauste ja suola. Sekoita kulhojen sisällöt varovaisesti keskenään. Kaada taikina voideltuun vuokaan ja paista uunissa 30 minuutin ajan (tai kunnes taikina kakun keskellä ei enää tartu hammastikkuun). Poista kakku uunista, anna jäähtyä ja kaada ritilälle.



2

Leikkaa kakusta pyörällä pikkuleipämuotilla 24 minileivosta, ja leikkaa ne keskeltä kahtia.



3

Levitä jokaiselle leivokselle 2,5 g Nutellaa® ja siirrä leivokset sivuun.



4

Vispaa kuohukerma kulhossa tuorejuuston, sokerin ja appelsiininkuoren kanssa paksuksi ja kuohkeaksi vaahdoksi. Kaada vaahto pursottimeen. Pursota vaahto 24 leivoksen puoliskoille ja purista yhteen toisen puoliskon kanssa Nutella® -puoli ylös. Koristele kultasokerirakeilla ja syötävillä kultalehdillä.