Nutella®-hasselkuppikakut

Vaikea | 10 Annosta | 2 h 20 min

Ainesosat

Kuppikakut:

110 g pehmeää voita

220 g taloussokeria

2 kananmunaa

120 g hienonnettuja hasselpähkinöitä

115 g jauhoja

1½ teelusikallista (2 g) leivinjauhetta

hyppysellinen suolaa

120 ml täysmaitoa

150 g Nutellaa®

Marenki:

2 munanvalkuaista

185 g taloussokeria

50 g vettä

Näin teen sen

1

Kuppikakut:
Esilämmitä uuni 170° lämpötilaan ja laita uuniritilä keskelle uunia.
Sekoita voita ja sokeria vispilällä 5 minuutin ajan. Lisää kananmunat ja hasselpähkinät.
Siivilöi toiseen kulhoon jauhot, leivinjauhe ja suola ja kaada sitten kananmunaseos varovaisesti samaan kulhoon.

2

Lusikoi taikina 10 muffinimuottiin ja paista uunissa 20–25 minuutin ajan (tai kunnes taikina kakun keskellä ei enää tartu hammastikkuun)
Anna kuppikakkujen jäähtyä ritilällä

3

Leikkaa veitsellä kuppikakkujen yläosa pois ja kaiva lusikalla pieni kuoppa keskelle (käytetään myöhemmin kantena)
Laita kuoppaan pursottimella 15 g Nutellaa® ja aseta kansi paikoilleen

4

Marenki:
Lämmitä pienellä pannulla 150 g sokeria ja vettä 118° C lämpötilaan
Vatkaa munanvalkuaiset sähkövatkaimella toisessa kulhossa, ja lisää asteittain 35 g sokeria, kunnes seokseen muotoutuu pehmeitä kumpuja
Kun sokeriseoksen lämpötila on 118° C, lisää sähkövatkaimen nopeutta ja kaada sokeriseos kulhoon reunojen myötä Jatka vatkaamista, kunnes kulhon reunat ovat vain hieman lämpimät

5

Kaada marenkiseos pursottimeen ja pursota kuppikakkujen päälle

6

Karamellisoi marenki kaasupolttimella tai uunin grillivastuksen alla korkeimmalla lämpötilalla