

Karaliskā biskvīta kūka dekorēta ar NUTELLA®

Vidēja

1,5 h



SASTĀVDAĻAS

16 personām

180 g sviesta

280 g cukura

4 olas

330 g vidēja maluma miltu

125 ml piena

Šķipsna sāls

Nedaudz sviesta un sauja rupja maluma miltu, lai ietaukotu un apbētu cepamo veidni (pannu)

1 ēdamkarote holandiešu kakao

Dekorēšanai:

240 g NUTELLA® (15 g vienai porcijai)

Svaigas avenes



Lai pagatavotu un izbaudītu šo gardo recepti, pietiek ar 15 g NUTELLA® vienai personai!

PAGATAVOŠANA

- 1 Saputojiet sviestu ar 2/3 cukura, līdz iegūsiet gaisīgu un vienmērīgu masu (putojiet apmēram 10 minūtes).
- 2 Atdaliet olu dzeltenumus no baltumiem. Olu dzeltenumus pa vienam pievienojiet sviesta masai un kārtīgi samaisiet.
- 3 Izsijājiet miltus un pamīšus ar pienu pievienojiet un iemaisiet masā.
- 4 Olu baltumus, šķipsniņu sāls un atlikušo cukuru saputojiet stingrās putās. Viegli iecilājiet putas maisījumā.
- 5 Atdaliet 1/3 mīklas un iesijājiet tajā kakao pulveri.
- 6 Ietaukotā un ar miltiem izkaisītā veidnē uzmanīgi ielejiet trešo daļu baltās mīklas un pēc tam kakao mīklas. Tā atkārtojot, līdz esat izmantojis abas mīklas.
- 7 Liekat veidni uzkarsētā cepeškrāsnī un cepiet 180 grādos apmēram 50 minūtes.
- 8 Ļaujiet kūkai nostāvēties apmēram divas minūtes un pēc tam izņemiet no veidnes.
- 9 Kad kūka ir atdzisusi, dekorējiet ar NUTELLA® un avenēm.