

## BEZMILTU ŠOKOLĀDES KŪKA

---



### Recepte

500 g tumšās šokolādes (pēc izvēles) \*jo  
stiprāka šokolāde, jo stiprāka kūka! 500 g  
Debic sviests Constant 82%, Beļģijas  
kvalitātes sviests 600 g granulētais cukurs 600 g  
Eifix Vollei, pasterizēta vesela ola 50 g  
Lubeca mandeļu milti

### Sagatavošana

Izkausējiet šokolādi un sviestu kopā. Pievieno  
cukuru un samaisa. Ļaujiet šokolādes  
maisījumam atdzist zem 40 °C, tad lēnām un  
nepārtraukti maisot pievienojiet olu.  
Beigās pievieno mandeļu miltus un masu labi  
samaisa.  
Masu liek ar cepampapīru noklātos kūku  
gredzenos un cep.

Gatavošanas temperatūra: ~190-200 °C  
Gatavošanas laiks: ~25 minūtes.