

Kuglof od krušaka i badema



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kuglof:

- 4-6 krušaka
- 3 kašikesoka od limuna
- 250 g maslaca
- 300 g šecera
- 5 jaja
- 1 kesica vanilin šecera
- 250 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 100 g mlevenih badema
- 1 kašica cimeta
- 6-7 kašika mleka
- 2 kašike listica badema
- 100 g šecera u prahu
- 2 kašikesoka od jabuke
- 1 prstohvat soli

Priprema

Kruške prepolovimo, oljuštimo i izvadimo sredinu. Pokapamo ih sokom od limuna. Kremasto umutimo maslac, šećer, vanil šećer i so pa dodamo jedno po jedno jaje sve vreme muteci mikserom. Izmešamo brašno i prašak za pecivo i postepeno umešamo u krem. Rernu zagrejemo na 180 stepeni.

Testo podelimo na dva dela. Izmešamo badem sa cimetom, pa ga naizmenicno sa mlekom umiksujemo u jednu polovinu testa. U kalup za kuglof, koji smo namazali maslacem ulijemo pola testa sa bademima, pola svetlog

testa, a zatim ostatak jednog i drugog testa i sve poravnamo. Na testo rasporedimo polovine krušaka sa zaobljenom stranom na gore, malo ih utisnemo u testo, stavimo u zagrejanu pecnicu i pecemo 50 minuta.

Na suvo propržimo listice badema i istresemo na tanjir. Šecer u prahu i sok od jabuke umutimo u tanku glazuru, premažemo njome kolac, pospemo listicima badema i ostavimo da se glazura osuši, a listici zalepe za nju. Od ove količine materijala može se iseci do 18 parcica, naravno u zavisnosti od debljine.

Savet