

# Orijentalni kuglof



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## Sastojci

### Za kuglof:

- **200 mlbelanaca**
- **120 gbraon šecera (ili obicnog)**
- **10 gvanilin šecera**
- **80 gistopljenog gi-a ili obicnog maslaca**
- **80 gbrašna po izboru**
- **80 gmlevenih badema**
- **1/2 kašiciceprasha za pecivo**
- **1/2 kašicicecimeta**
- **1/4 kašiciceumbira u prahu**
- **1 kašicicarendane kore od limuna**
- (ukoliko imate zeleni kardamom, dodajte malo)
- takoe, po želji možete dodati
- prstohvat muskatnog oračceta

### Za glazuru:

- **100 gcokolade**
- **3 kašikevode**
- **1 kašicicagi.a ili obicnog maslaca**

## Priprema

Miris istoka, a oblik zapada ;)

Belanca i šecere umutiti u cvrst sneg, dodati istopljen maslac, potom i sve ostale suve sastojke. Izmešati i peci u modli za kuglof (ili u obicnoj modli precnika oko 20 cm) 40-tak minuta na 150 stepeni. Prohlaen kuglof preliti cokoladnom glazurom i dekorisati po želji. Možete koristiti komadice cokolade, bilo koje orašaste plodove, suvo grože i slicno.

Uz kuglof možete poslužiti limunadu od umbira-umbir, limun, med, voda, nana. Recept za limunadu možete naci ovde u mom postu <http://www.recepti.com/kuvar/glavna-jela/22060-ukusi-i-mirisi-indije-improvizacija-na-moj-nacin-pod-nazivom-umbirova-vodica>. U ovom slučaju treba dodati limunov sok, po ukusu, i malo meda, takoe po ukusu.

Još uvek sam pod uticajem ukusa i mirisa istoka, posebno Indije. Tako je nastao ovaj orientani kolac-kuglof za koji nisam imala recept sve dok ga nisam osmisnila. Nemam informaciju da li se u Indiji pripremaju kuglofi, ali toplo im preporucujem da ga pripreme po mom receptu ;) Kolac ima orientalni ukus, pa verujem da bi im se dopao.

## Savet