

okoladni kuglof sa prelivom od ribizle



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **65** min

Sastojci

Za kuglof:

- 3/4 **čaše** kakao praha
- 200 g **Menaž cokolada**
- 1 **kašicica** pimenta
- 3/4 **čaše** ključale vode
- 1 **čaša** kisele pavlake
- 1,3/4 **čaše** belog brašna T-400 meko
- 1 **kašicica** praška za pecivo
- 1 **kašicica** soli
- 175 g maslaca
- 2 **čaše** žutog šećera
- 1 **kašicica** ekstrakta vanile
- 5 jaja

Za preliv:

- 400 g **ribizli**
- 100 g **šećera**

Priprema

Sitno iseckati Menaž cokoladu, dodati kakao prah i kašicicu pimenta. Sve preliterati sa 3/4 čaše kipuce vode i mešati dok se ne dobije glatka smesa bez grudvica. Ostaviti da se ohladi do sobne temperature, a zatim umešati kiselu pavlaku.

U posebnoj posudi pomešati brašno, so, i prašak za pecivo.

Mikserom umutiti maslac sa šećerom i vanilom dok ne postane penast. Zatim dodavati jedno po jedno jaje i mutiti mikserom. U dobijenu smesu naizmenicno dodavati mešavinu brašna i smesu čokolade. Mutiti mikserom dok se ne dobije gusta glatka smesa.

Veliki kalup za kuglof premazati maslecom i posuti kakao prahom. Izliti smesu u kalup do 3/4 i peći na 175°C oko 50 minuta, rubni delovi će se početi odvajati od kalupa. Kada je kuglof pečen ostavite ga u kalupu na sobnoj temperaturi da se ohladi 10 minuta, a zatim ga prebacite na poslužavnik i ostavite da se dalje hladi.

Preliv od ribizle: U šerpu stavite šećer i ribizle, mešajte na umerenoj vatri do ključanja. Zatim izmiksajte smesu pomoću štapićnog miksera i procedite kroz cediljku da odstranite semenke.

Savet

Nikako nemojte prepuniti kalup, od viška smese možete ispeći nekoliko mafina ili nešto slino. Služiti uz kuglu sladoleda od vanilije i preliv od ribizli.