

Kuglof i buhtle - isto testo (sa bundevom), razliciti filovi...



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **850** gbrašna
- **300** gpirea od bundeve
- **50** grastopljenog margarina
- **180** gšecera
- **1** kašicicasoli
- **250** mlmleka
- **1** kockicakvasca
- **1**jaje
- **1**belance

Fil za kuglof:

- **1** kašikaomekšalog (ne rastopljenog) margarina
- **1** kašikamleka
- **50** gšecera
- **1** kašikakakaoa
- **1** kašikacimeta

Fil za buhtle:

- nutela

Za premazivanje testa:

- 1 žumance
- 3 kašikemleka

Priprema

Prvo pripremiti bundevu. Bundevu iseci na kocke i skuvati, u malo vode. Kada bundeva omekša skloniti je sa vatre, procediti i ostaviti da se ohladi. Hladnu bundevu, viljuškom, izgnjeciti i pretvoriti u pire.

Testo: U vanglicu staviti brašno, dodati šecer, so, jaje, belance, rastopljeni margarin, pire od bundeve i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Ako treba dodati još malo brašna, da se dobije elasticno testo, ali da se ne lepi za ruke. Zamešeno testo prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste.

Fil za kuglof: U manju ciniju staviti omekšali margarin, mleko i šecer, pa viljuškom imutiti. Dodati kakao i cimet. Viljuškom dobro sjediniti sve sastojke, da se dobije jedna homogena smesa, koja može da se premazuje.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti ga na dva, jednakata, dela. Za kuglof pripremiti, odgovarajuci, kalup (vel. 24cm) i, dobro, ga premazati margarinom.

Uzeti jednu polovinu testa i razviti ga u što veci pravougaonik. Razvijeno testo premazati filom za kuglof i uviti ga u rolat. Rolat, po dužini, raseći, pa od dva, rasećena, dela uviti pletenicu. Pripremljeno testo staviti u kalup za kuglof. Kalup prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste.

Buhtle: Drugu polovinu testa podeliti na 12 delova. Za pecenje buhtli ja sam koristila kalup za mafine (a mogu i da se, samo, poreaju u odgovarajucu posudu, u krug).

Uzeti jedan delic testa, rastanjiti ga na dlanu ruke i staviti, punu, kašicicu nutele. Sastaviti sva cetiri dela testa, preokrenuti i formirati lopticu. Formirano testo staviti u, podmazani, kalup za mafine. Napravljene buhtle prekriti providnom folijom i ostaviti da narastu.

Narasli kuglof premazati mešavinom žumanceta i mleka i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Peceni kuglof (probati cackalicom da li je pecen) izvaditi iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti 10-ak minuta. Zatim ga preokrenuti na tacnu za posluženje.

Naraslo testo za buhtle, takođe, premazati mešavinom žumanceta i mleka, pa staviti da se pece, na 180 stepeni (u rernu koja je vec zagrejana, od pecenja kuglofa). Pecene buhtle (probati cackalicom da li su pecene) izvaditi i ostaviti u kalupu, 10-ak minuta (pokriveni kuhinjskom krpom). Zatim ih izvaditi iz kalupa i poreati na tacnu, za posluženje.

Savet

Umesto nutele možete koristiti i druge, okoladne, kremove, kao i razne, ukusne, domae džemove...