

## Kuglof (8)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

## Sastojci

### Za kuglof:

- 4 jajeta
- 200 ml mleka
- 130 g maslaca
- 2 kesice vanilin šećera
- 1 limuna - cela kora
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 prstohvatsoli
- 1 puna kašika kakao

### Za glazuru:

- 200 g čokolade
- 6 kašika ulja

## Priprema

Kuglof je jednostavan, mogu ga napraviti početnici u kuhinji, fin, mirisan, socan i ukusan. U zdelu staviti omekšali maslac sa šećerom i vanilin šećerom, miksati duže, da se sav šećer otopi. Postepeno dodavati jedno po jedno žumanjce uz stalno miksiranje, dodati narendanu koru limuna (ko želi može i sok). Dodati mleko sobne temperature, brašno pomešano sa praškom za pecivo i soli. U drugoj zdeli izlupati belanjke u cvrst sneg. Dodati u smesu od žumanjaka i polako špatulom kružnim pokretima umešati. U manju zdelicu odvojiti nekoliko kašika smese (koliko želite da ima tamnog dela) umešajte lagano kakao prah. Kalup za kuglof dobro premazati sa maslacem i posuti brašnom, višak brašna istresti. Sipati pola svetle smese, pa smese sa kakaom, pa svetlu

smesu. Ja sam malo kašikom kružnim pokretima izmešala da dobijem šare. Peci u zagrejanj rerni oko 45 minuta na 160-170 stepeni. Za svaki slučaj proverite drvenim štapicom da li je peceno. Ako štapic izađe suv, kuglof je gotov. Izvadite kuglof iz kalupa i stavite na rešetku da se malo ohladi. U šerpicu stavite izlomljenu čokoladu i 6 kašika ulja, lagano topite i kad se sva čokolada otopila i sjedinika sa uljem sklonite sa vatre, neka se i ona malo prohladi i zgusne. Modlu u kojoj ste kuglof pekli dobrooo operite, obrišite. Uzmite četkicu i premazujte čokoladom unutrašnjost, ali ne do vrha modle, e to morate lepo da odradite, stavite u dubinski nekoliko minuta da se stvrdne... brzo se stvrdne jer je u tanjem sloju. Izvadite iz frižidera, ostatak čokolade, koja se već dosta zgusnula brzo ulite u modlu, okrecite je da čokolada bude sa svih strana i vratite nazad kuglof, pazite na šare kuglofa. Prekrite sa providnom folijom i ostavite u frižider da se sve skupa dobrooo ohladi. Izvadite iz frižidera, lagano odvajajte silikonski kalup. Ostavite malo da odstoji na sobnoj temperaturi pa tek onda tankim nožem režite.

Evo malo bliže.

## Savet