

Orijentalni kuglof



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kuglof:

- **200 ml** belanaca
- **120 g** braon šecera (ili običnog)
- **10 g** vanilin šecera
- **80 g** istopljenog gi-a ili običnog maslaca
- **80 g** brašna po izboru
- **80 g** mlevenih badema
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** cimeta
- **1/4 kašičice** umbira u prahu
- **1 kašičica** rendane kore od limuna
- (ukoliko imate zeleni kardamom, dodajte malo)
- takođe, po želji možete dodati
- prstohvat muskatnog oraščeta

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **3 kašike** vode
- **1 kašičica** gi-a ili običnog 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 preliteri 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 slucaju 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 orijentani kolac-kuglof za koji nisam imala recept sve dok ga nisam osmislila. Nemam informaciju da li se u Indiji pripremaju kuglofi, ali toplo im preporucujem da ga pripreme po mom receptu ;) Kolac ima orijentalni ukus, pa verujem da bi im se dopao.

Savet