

okoladni kuglof sa prelivom od ribizle



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **65** min

Sastojci

Za kuglof:

- **3/4 cašekakao praha**
- **200 g Menaž cokolada**
- **1 kašicica pimenta**
- **3/4 cašekljucale vode**
- **1 cašakisele pavlake**
- **1,3/4 caše belog brašna T-400 meko**
- **1 kašicica praška za pecivo**
- **1 kašicica soli**
- **175 g maslaca**
- **2 caše žutog šecera**
- **1 kašica ekstrakta vanile**
- **5 jaja**

Za preliv:

- **400 g ribizli**
- **100 g šecera**

Priprema

Sitno iseckati Menaž cokoladu, dodati kakao prah i kašicicu pimenta. Sve prelititi sa 3/4 caše 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 naizmenično dodavati mešavinu brašna i smesu cokolade. 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 peci na 175°C oko 50 minuta, rubni delovi će se poceti odvajati od kalupa. Kada je kuglof pecen ostavite ga u kalupu na sobnoj temperaturi da se ohladi 10 minuta, a zatim ga pretbacite na poslužavnik i ostavite da se dalje hlađi.

Preliv od ribizle: U šerpu stavite šećer i ribizle, mešajte na umerenoj vatri do ključanja. Zatim izmiksajte smesu pomocu štapnog 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.