

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



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **850 g** brašna
- **300 g** pirea od bundeve
- **50 g** rastopljenog margarina
- **180 g** šecera
- **1 kašičica** soli
- **250 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **1** jaje
- **1** belance

Fil za kuglof:

- **1 kašika** omeškalog (ne rastopljenog) margarina
- **1 kašika** mleka
- **50 g** šecera
- **1 kašika** kakaoa
- **1 kašika** cimeta

Fil za buhtle:

- nutela

Za premazivanje testa:

- 1 žumance
- 3 kašike mleka

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 šećer, so, jaje, belance, rastopljeni margarin, pire od bundeve i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Ako treba dodati još malo brašna, da se dobije elastično 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 šećer, 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, jednaka, dela. Za kuglof pripremiti, odgovarajući, kalup (vel. 24cm) i, dobro, ga premazati margarinom.

Uzeti jednu polovinu testa i razviti ga u što veći 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 pečenje buhtli ja sam koristila kalup za mafine (a mogu i da se, samo, poreaju u odgovarajuću posudu, u krug).

Uzeti jedan deo testa, rastanjiti ga na dlanu ruke i staviti, punu, kašičicu nutele. Sastaviti sva četiri 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 peče, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Peceni kuglof (probati cackalicom da li je pečen) izvaditi iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti 10-ak minuta. Zatim ga preokrenuti na tacnu za poslužnje.

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

Savet

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