

Kuglof sa pistacima



Sastojci

Potrebno je:

- 130 g cokolade za kuvanje
- 160 g kristal šecera
- 120 g margarina (ili maslaca)
- 6 jaja
- 40 g šecera u parhu
- 130 g brašna
- 100 g kandiranog voća (brusnica, ananas, papaja)
- 50 g očišćenih pistaca
- 150 g mlecne cokolade (milka)
- 1 prašak za pecivo

Priprema

Na pari otopiti cokoladu za kuvanje, zajedno sa margarinom (maslacom) i šecerom. Sud ukloniti sa pare i umutiti u njega žumanca i prašak za pecivo, da masa bude fina penasta.

U drugom sudu umutiti belanca u švrst šne i lagano dodati, šecer u prahu i zatim prosejano brašno. Dve mase lagano, sjediniti, mešajući rucno i u nju umešati i kandirano voće.

Silikonski kalup lagano premazati sa margarinom i u njega sipati masu. Peci 50 minuta na 180 stepeni i proveriti, pre važenja sa drvenom cackalicom, da li je testo peceno.

Po važenju sačekati da se kolac prvo ohladi, pa ga tek onda vaditi iz kalupa. Ohlaeni kolac preliterati, otopljenom mlecnom cokoladom.

Pecene pistace ocistiti od ljuske i opne i malo usitniti u avanu. Pistace posuti po mekoj cokoladi i staviti kolac u

frižider, da se malo stegne.