Praznicni kuglof za +18

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **3 veca**jajeta
- **1 šolja (2 dl)**šecera
- **1 šolja (2 dl)**jogurta
- **1/2 šolje**rastopljenog putera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1/2** sok limuna
- **2 kašike**likera od kajsije
- **2,5 šolje**mekog brašna tip 400
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 šake**seckanih oraha
- **po potrebi**kajsije iz kajsijevace

Glazura:

- **70 g**prah šecera
- **1 kašicica**mleka
- **1 kašicica**limunovog soka
- **3 kašicice**vode

Priprema

Dragi moji raspevani prijatelji. Srecna vam Nova Godina. Da ste mi živi i zdravi, da vas sreca prati, da imate puno ljubavi… a ostalo ma ima da se kupi kod Kineza. I ja sam rešila da napravim jedan praznicni kuglof. Praznicni kuglof za +18. To je ono znate kada ima alkohola u sebi i kada je samo za odrasle. Zato je +18. Ranije

sam ja znala da spremim ovaj kuglof na poklon prijateljima, i iskreno bilo mi je zadovoljstvo jer sam znala da necu da se obrukam. Danas svašta nešto spremam pa sam ga nekako nepravedno zapostavila. Sprema se vrlo lako bez upotrebe miksera. Sastojci su dostupni pa i tu ne bi trebalo da bude problema. Jaja umutite žicom samo koliko da se sjedine belanac i žumanac. Uopšte ne treba puno.

Dodajte šecer i bukvalno samo sjedinite, bez nekog preteranog mešanja. Recicu vam posle i zašto.

Polako dodajte puter, vanilin šecer i sok od limuna. Na kraju dodajte brašno i prašak za pecivo. Brašno, šolje da budu ajde da kažem vršnije. I sad to lepo sjedinite. Testo je dobro kada žicom napravite neku šaru ili osmicu na primer i dok izbrojite do 10 ona se ne razlije. Tada je testo odlicno i ne treba dodavati brašna.

Sipajte u kalup dve trecine testa. Pospite preko testa orahe.

Preko oraha stavite kajsije. E sad, što se tice kajsija ja imam uvek kajsije iz mog likera od kajsije. A vi ako nemate potopite ili suve ili sveže kajsije (može iz zamrzivaca) u rakiju od kajsije ili liker od kajsije.

Preostalu trecinu testa ravnomerno stavite preko kajsija. Tako ostavite pet minuta da “odmori“.

Pece se na 180 stepeni oko 30 minuta. Ono što je bitno. Obavezno staviti malu posudu sa vodom u rernu, na dno rerne, tokom pecenja. Zbog dodatne vlage koja je neophodna. I tu dolazi ono da se ne meša puno šecer sa jajima. Tokom pecenja šecer ce se postepeno topiti i zajedno sa vlagom dati prelepu teksturu testa. Što se tice podmazivanja kalupa zavisi da li se lepi ili ne. Ja svoj podmazujem puterom i pospem malo grizom.

Pecen kuglof odmah okrenite da testo bude dole, a kalup odozgo, stavite na rešetku, i kalup prekrite mokrom krpom. Tako ostavite da se potpuno ohladi.

Izvadite kuglof iz kalupa. Napravite belu led glazuru. Ili neko je zove šecerna led glazura. Ja ne stavljam puno jer je jaka i slatka a vi slobodno možete da duplirate meru. Uzmite 70gr prah šecera pa prosejte u vatrostalni sud jer cete kuvati na pari. Dodajte kašicicu mleka, kašicicu limuna i tri kašicice vode. Sve pomešajte pa kad vam voda iz suda ispod provri smanjite i uz neprestano mešanje kuvajte oko 5 minuta. Dok se masa malo zgusne. Odmah prelite vrelu preko hladnog kuglofa jer se glazura jako brzo steže. Ostavite još da se potpuno ohladi glazura desetak do 15 minuta pre serviranja.

Odozgo možete posuti seckane kandirane korice limuna i pomorandže ili neko drugo kandirano voce. Može da stoji svež i nedelju dana pa je odlican za poklone. Prijatni praznici dragi moji!

Savet