

Carski kuglof od suvog voca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **opcionomix** suvog voca
- 2 šakeseckanih oraha
- 60 g cokolade
- 3 vecajajeta
- 1 šolja (2 dl) jogurta
- 1 kašicicavanile
- 1 šolja (2 dl) šecera
- 2 kašikesok limuna
- 2 kašikemleka
- 1/2 šoljeotopljenog putera
- 2,5 šoljebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Kristal glazura:

- 2 kašikešecera
- 1 kašikalimunovog soka
- 1 kašikavode

Priprema

Svima nama ostane od Badnje Veceri suvog voca. Zato je ovaj recept idealan jer stavite sve "ostatke" koje imate od Badnje Veceri i Božica. Meni se nekako uvek vuku dve tri suve šljive, jedna do dve suve smokve, malo suvog grožđa, brusnica, štangla cokolade i svašta još. I ništa pojedinačno nije dovoljno za kolace i torte osim

recimo da se pojede ovako. E onda stupa ovaj genijalni recept za carski kuglof. Pogledam u jednu plasticnu kutiju i shvatim da imam idealno namernica. Oko 30gr suvih šljiva, šaka suvog groža, pola šake brusnica, oko 20-30 grama suvih smokvi (u stvari sam imala 6 smokvi), 4 komada urmi, 2 šake seckanih oraha. Možda sam imala malo više suvog groža. okolade za kuvanje sam imala 60 grama jer mi je ostalo od pralina. Sve sam saseckala.

Umutite tri jajeta (da budu sobne temperature), sa šoljom onom vecom od kafe punomasnog gustog jogurta. Kada se sve sjedini dodajte kašičicu ekstrata vanile tecnog, šolju šecera i dve kašike ceenog limuna. Sve pomešajte pa dodajte pola šolje rastopljenog putera u koji ste dodali dve kašike mleka. Opet sve sjedinite pa uz neprestano mešanje dodajte kašiku po kašiku dve i po šolje brašna i kesicu praška za pecivo. Na kraju lagano umešajte mešavinu suvog voca. Ne brinite nece biti mnogo mešavine i baš je u tome štos da je dosta ima. Kada naraste testo bice ga koliko treba.

Izrucite u podmazan i grizom posut kalup za kuglof.

E sad ovo je vrlo bitno. Moram prvo da sa vama podelim jedno iskustvo. Prvi put kada sam ga spremala ja sam stavila da se pece na 180 stepeni kao i svaki kuglof koji pecem. Osim onog Tropiko koji se pece na jacoj. I mislila sam da je to temperatura jer mi nije nigde pisalo na koliko tacno da pecem i koliko vremenski. Lepo je porumeneo kuglof i ja ga izrucim na žicu. Posle minut dva je pocelo da curi testo. Unutra je bio nepecen, a spolja pecen. Potpuno nepecen. I ja ukapiram da ustvari ovde ide na 150 stepeni oko sat vremena. Gore dole neki minut. I samo eventualno ako mislite pred kraj da povecate da jace porumeni. Ali to je stvar ukusa.

Odmah ga okrenite na neku žicanu podlogu. Ja imam onu za torte i kolace precnika 30 odlicna je. Kupila u Lidlu za neke smešne pare. I tako prekrите mokrom krpom preko kalupa dok se ne ohladi kuglof skroz.

Hladan kuglof premažite kristalnom glazurom vrelom. A kako se pravi. Dve varijante od obicnog kristal šecera ili smeeg. Kuva se na pari. U sud stavite 2 kašike šecera, kašiku vode i kašiku limunovog soka. Sve se kuva dok se ne otopi šecer i ne postane providna masa. im provri pa još možda samo pola minuta. etkicom premažite ceo kuglof gore i sa strane. Vrelin se premazuje hladan kuglof.

Kada se potpuno ohladi kuglof i pojave se kristali šecera znajte da je odlicna glazura.

Kuglof je odlican uz caj ili kafu. Može da bude i poseban obrok zdrav, energetski. I naravno za poklon je nenadmašan. okolada se ne topi pa vam ostaju divni komadici. Kuglof koji sa pravom nosi ime CARSKI. Pa prijatno dragi moji!

Savet