

Kuglof sa tikvicama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** tikvica
- 4 jajeta
- **80 ml** jogurta
- **100 g** kisele pavlake
- **100 g** krem sira
- **40 ml** ulja
- 4 struka sremuša
- **100 g** kukuruznog brašna
- **60 g** pšenice brašna
- **1+1 kašičica** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **140 g** kackavalja (edamer, trapist, gauda...)
- maslac

Priprema

Kalup za kuglof vel. 26cm dobro premazati maslacem i ostaviti u frižider, dok se spremi sve što je potrebno. Tikvice oljuštiti i krupno narendati. Posuti ih sa kašicom soli, promešati i ostaviti 15-ak minuta da puste vodu. Zatim ih dobro, rukama, ocediti. Sremuš sitno iseckati. Rernu uključiti da se zagreje na 220 stepeni.

U odgovarajuću posudu odvojiti belanca od žumanaca. U belanca dodati kašičicu soli i cvrsto ih umutiti. Dodati žumanca i mutiti dok se ne dobije penasta smesa. Ubaciti jogurt, kiselu pavlaku, krem sir (ja sam koristila krem sir za zacinski biljem) i ulje. Umutiti. Dodati mešavinu kukuruznog brašna, pšenice brašna i praška za pecivo. Dobro umutiti da ne ostanu grudvice od brašna. Na kraju dodati isceene tikvice i iseckani sremuš.

Promešati varjacom.

Izvaditi kalup za kuglof iz frižidera. Na dno kalupa krupno narendati kackavalj. Preko kackavalja sipati spremljeno testo, poravnati površinu testa i staviti da se pece. Kuglof peci 35 minuta (pecen je kada se odvoji od stranica kalupa).

Peceni kuglof izvaditi iz rerne, ostaviti 10-ak minuta, pa ga preokrenuti na tacnu. Poslužiti ga uz jogurt, kiselo mleko, pavlaku ili uz neku salatu koju volite.

Savet