

Puding piškota kuglof



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za svetli deo:

- 1/2 l mleka
- 1 kesica pudinga od vanile
- 1 puna kašika gustina
- 1-2 žumanca
- 3 kašike šecera
- 1 vanil šećer
- 1 kašičica ekstrakta vanile
- 50 g putera
- 50 g pecenih mlevenih lešnika
- 12 piškota
- po potrebi mleko za potapanje piškota

Za tamni deo:

- 1/2 l mleka
- 1 kesica pudinga od čokolade
- 1 puna kašika gustina
- 3 kašike šecera
- 1 vanil šećer
- 1 kašičica instant kafe
- 3 štangle čokolade
- 50 g putera
- 50 g pecenog mlevenog lešnika
- 12 piškota

- **po potrebi** mleko za potapanje piškota
- **1 kašičica** instant kafe
- **2-3 štangle** mlečne čokolade
- **1 kašičica** ulja

Priprema

U šerpi skuvati puding od vanile po uputstvu na kesici. Nije obavežno ali ako imate ili vam je preostalo umešajte i žumanca u hladno mleko zajedno sa prahom i gustinom. Kad je skuvan umešati vanil šećer, ekstrakt, maslac i lešnike.

Uzeti kalup prečnika 26 cm (ili 24 cm) pa na dno sipati pola svetle smese. Po njoj u krug poredjati piškote kojima se odsece vrh spram veličine kalupa i koje su umocene u mešavinu mleka i kafe.

Na piškote rasporediti ostatak svetlog pudinga pa poravnati. Na to sipati pola čokoladnog pudinga. Njega smo skuvali po uputstvu na kesici plus gustin, a kad je kuvan umešati vanil šećer, čokoladu, kafu, puter i lešnike. Poređati zasjecene i potopljene u mleko piškote u krug zvezdasto. Na njih sipati drugi deo pudinga pa poravnati. I prvi i drugi put piškote blago utisnuti u krem.

Ja sam po površini posula mešavinu mlevene plazme i lešnika jer sam imala, ali nije obavezno. Ako stavite poprskajte sa malo mleka i prstima utapkajte.

Ostaviti u frižideru sat ili preko noći.

Rashlaen kuglof izručiti na tacnu tako što tačno pokrijete kalup i naglo okrenete. Odvojiti pažljivo kalup. Preko kuglofa preliti istopljenu mlečnu čokoladu sa uljem.

Na kratko vratiti kuglof u frižider da se čokolada stegne.

Posle toga može se služiti kuglof.

Po želji ako imate još lešnika možete posuti i malo zalepiti za ivicu kuglofa.

Savet

Ovaj desert sam pravila u kalupu za kuglof koji sam ranije osvojila kao nagradu i zaista ima lepu šaru. Ako nemate kalup za kuglof može se koristiti običan kalup za torte uiju sredinu treba staviti deblju, ravnu staklenu ašu koju prethodno namastimo da bi se posle lakše odvojila od kuglofa.