

Oreo kuglof



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastoјci

Za beli deo:

- **160 g**šecera
- **100 g**gustina
- **80 g**brašna
- **100 g**bele cokolade
- **1 kašikanarendane** korice pomorandže
- **30 g**maslaca
- **1 kesica** vanilinog šecera
- **1 l**mleka
- **80 g**oreo keksa u komadicima

Za tamni deo:

- **1 kesica (40g)**pudinga sa ukusom karamela
- **70 g**gustina
- **40 g**kakaoa
- **100 g**šecera
- **750 ml**mleka
- **30 g**maslaca

Ostalo:

- kokosovo brašno

Priprema

Svetli deo: Kalup za kuglof velicine 24 cm DOBRO podmažite maslacem. Od 1 l mleka odvojiti 200 ml na stranu. U ostatak mleka dodati šefer, cokoladu izlomljenu na kockice i staviti da provri (povremeno promešati). U odgovarajuću posudu staviti brašno i gustin, pa sve razrediti sa odvojenim mlekom. Dobro umutiti žicom za mucenje, da se razbiju grudvice od brašna. Smesu procediti kroz cetku. Kada mleko pocne da vri skloniti ga sa vatre i polako sipati proceenu smesu sa brašnom, uz stalno mešanje žicom za mucenje. Vratiti na šporet i, mešajuci žicom za mucenje, kuvati dok se ne zgusne. Kada pocne da se zgušnjava ubaciti maslac i nastaviti sa kuvanjem. Skuvanu smesu skloniti sa šporeta i dodati vanilin šefer, koricu od pomorane i komadice oreo keksa (umesto oreo keksa možete staviti i keks po vašoj želji, samo da se vide komadici keksa). Varjacom dobro sjediniti sastojke i izruciti u pripremljeni kuglof. Da biste lepo poravnali površinu najbolji nacin je da na ruku stavite kesu od zamrzivaca i bez problema ce te napraviti glatku površinu (bolje od kašike, pa cak i kada je umacete u vodu). Ostaviti da se prohladi (nema potrebe da je prekrivate folijom), dok se sprema drugi deo.

Tamni deo: Od 750 ml mleka odvojiti 200 ml. a ostatak mleka sa šeferom staviti da provri. Puding iz kesice staviti u odgovarajuću posudu, dodati gustin i kakao. Promesati i razrediti odvojenim mlekom. Sjediniti žicom za mucenje. Procediti kroz cetku. Kada mleko provri skloniti ga sa vatre i sipati polako, uz stalno mešanje žicom za mucenje, proceenu smesu. Vratiti na šporet, dodati maslac i kuvati dok se ne zgusne, stalno mešajuci žicom za mucenje. Skuvanu smesu odmah sipati preko prvog, belog, dela. Poravnati i posuti kokosovim brašnom. Ostaviti da se ohladi, pa ga staviti u frižider, najmanje pet sati.

Izvaditi kuglof iz frižidera i preokrenuti ga na tacnu za služenje. Trebalo bi bez problema desert da ispadne iz kuglofa, a ako nece onda treba samo malo "udariti" kuglof o posudu i desert ce ispasti. UKUSNO i dekorativno, probajte...

Savet