

Božićni kuglof



Dok ovaj kuglof pripremate i dok se peče u vašoj pećnici , vašom kuhinjom će se širiti miris Božića .

Uz šalicu toplog mlijeka ovaj kuglof će vas očarati ukoliko volite okus medenjaka i cimet.

SASTOJCI :

200 g margarina za kolače (ili maslaca)

200 g šećera

200 ml crnog vina

1 žličica cimeta

1 žlica kakaa

1 prašak za pecivo

4 jaja

400 g brašna

1 paketić šećer vanilije

prstohvat soli

1 žličica začina za medenjake (vrhom puna)

100 g mljevenih oraha

ZA ČOKOLADNU GLAZURU :

400 g bijele čokolade

4 žlice ulja

ZA MAZANJE KALUPA :

margarin za kolače

brašno

PRIPREMA KUGLOFA :

1 . premazati kalup margarinom te ga staviti u hladnjak ...

2 . zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva ...

3 . šećer , šećer vaniliju, prstohvat soli i margarin dobro umutiti ...

4 . dodavati polako jedno po jedno jaje te nastaviti miksati cca . 3 minute ...

5 . dodati orahe i vino ...

6 . sve ostale suhe sastojke sjediniti i dodati u smjesu , te nastaviti miksati cca . 1 – 2 minute ...

7 . izvaditi kalup iz hladnjaka , pobrašniti ga te ostatak brašna istresti iz kalupa ...

8 . izliti smjesu u kalup te ga staviti u zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva cca . 50 min (to ovisi o vašoj pećnici) ...

9 . pečeni kuglof izvaditi iz pećnice te ga ostaviti 10 minuta da miruje . Zatim kuglof osloboditi iz kalupa , pa ga ostaviti da se u potpunosti ohladi ...

10 . po želji ohlađenom kuglofu možete poravnati dno ...

11 . kalup dobro oprati i dobro osušiti ...

PRIPREMA ČOKOLADNE GLAZURE :

- 1 . čokoladu usitniti ...
 - 2 . prokuhati vodu te lonac maknuti sa štednjaka ...
 - 3 . staviti posudu na lonac, a zatim u posudu dodati 2/3 čokolade i ulje te pustiti da se čokolada otopi ...
 - 4 . kad se čokolada otopila, posudu maknuti s lonca s vodom , te dodati preostalu 1/3 čokolade ...
 - 5 . ostaviti da se čokolada otopi , te je dobro izmiješati ...
 - 6 . u kalup istresti jedan dio čokolade, pa ga ravnomjerno rasporediti po kalupu, a sredinu kalupa premazati četkom ...
 - 7 . izliti ostatak čokolade te ponoviti postupak mazanja ...
- POGLEDAJTE VIDEO !!!**
- 8 . vratiti kuglof u kalup, pa ga ostaviti u hladnjaku na cca . 4 sata, a najbolje preko noći ...
 - 9 . izvaditi kuglof iz hladnjaka, te ga odmah osloboditi iz kalupa ...

NAPOMENA I SAVJETI :

Ovaj način otapanja čokolade je jako bitan kako bi čokolada imala pravu temperaturu za izradu raznih kolača .

Kada se na pari otopi 2/3 čokolade a zatim se doda 1/3 čokolade, čokolada postigne određenu temperaturu, koja bi kod bijele čokolade trebala biti cca . 28 , 29 stupnjeva .

Ovim načinom otapanja čokolade izbjegavate da vam čokolada bude rijetka za daljnju upotrebu , izbjegava se upijanje čokolade u biskvit, te će glazura ostati sjajna i neće postati matirana .

Bitno je **ODMAH** osloboditi kuglof iz kalupa, čim ga izvadite iz

hladnjaka, jer čokolada vrlo brzo postane mekana .

Ako ste poravnali dno kuglofa i sad imate viška biskvita, jednostavno u biskvit dodajte malo po malo marmelade od marelica , te sve dobro zgnječite rukom, tako da dobijete ljepljivu smjesu s kojom se mogu oblikovati kuglice veličine oraha .

Oblikovane kuglice možete po želji uvaljati u kokos , orahe , bademe itd. ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri