

Mini čoko mint kuglof



Priprema:

Na srednjoj temperaturi otopiti maslac i tamnu čokoladu i ostaviti sa strane da se prohladi. U odgovarajućoj posudi mutiti jaja i šećer dok smjesa ne posvijetli. Dodati ulje, otopljen maslac i čokoladu pa promiješati. U tu smjesu prosijati brašno i prašak za pecivo. Dodati i creativ puding menta – čokolada (u prahu), a zatim i rendanu koricu narandže (narandžu prethodno potopiti u vodi sa sodom bikarbonom preko noći) i jogurt sobne temperature. Sve izmiješati silikonskom špatulom u jednoličnu smjesu.

Pripremiti silikonske kalupiče za mini kuglofiće koje po želji možete premazati sa malo masnoće. U svaki kalup kašičicom ravnomjerno rasporediti smjesu. Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 180 °C, 25 do 30 min (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Pečene kuglofiće ostaviti da se prohlade pa ih pažljivo izvaditi iz kalupa. Po potrebi nožićem odstraniti neravni dio biskvita kako bi kuglofi sa donje strane bili ravni.

Potrebni sastojci za 16-18 mini kuglofića:

- 3 komada jaja
- 150 g šećera
- 1 dl ulja (suncokretovo)
- 60 g maslaca
- 50 g tamne čokolade sa komadićima narandže
- 130 g brašna (meko, glatko)
- 1 vrećica Dr. Oetker praška za pecivo
- 2 vrećice (98 g) Dr. Oetker Creative pudinga s okusom menta - čokolada
- rendana korica 1 narandže
- 2 dl jogurta (tečni, sobne temperature)

Čokoladni ganache za punjenje:

- 150 g mliječne čokolade
- 150 ml slatkog vrhnja (biljno)

Još potrebno:

- sušene maline
- listići mente