

Mramorni kuglof



Priprema:

Odvojiti žumanjke od bjelanjaka. Prvo izmiksati bjelanjke u čvrst šaum i ostaviti sa strane. U žumanjke dodati šećer i vanilin šećer, te miksati nekoliko minuta. Postepeno dodavati i kockice omekšalog maslaca uz stalno miksiranje. Zatim u smjesu prosijati brašno i prašak za pecivo te dodati jogurt sobne temperature i aromu vanilije. Lagano izmiksati (smjesa će biti čvršća). Dodati i umućena bjelanca u nekoliko navrata uz lagano ručno miješanje silikonskom špatulom. Od ukupne količine smjese odvojiti 450 g u posudu gdje ste miksali bjelanca i tu dodati prosijan kakao i 50 ml vode te promiješati. U prvu posudu dodati koricu narandže i promiješati (ako želite naribanu koricu možete samljeti sa malo šećera u prahu u el. mlinčiću za kafu kako bi je dodatno usitnili i osloboditi više arome).

Pripremiti kalup za kuglof d=24 cm i dobro ga namastiti omekšalim maslacem.

Renu uključiti na 170°C da se grije.

U pripremljen kalup sipati naizmjenično 2 kašike svjetle pa 1 kašiku tamne smjese kako bi dobili „mramorne šare“.

Kuglof peći u prethodno zagrijanoj rerni na 170°C 45 minuta pa još oko 5-8 minuta na 180°C (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Testirajte pečenost čačkalicom.

Pečen kuglof ostaviti 15 minuta na sobnoj temperaturi u kalupu, a zatim na kalup postaviti tanjir za serviranje i preokrenuti kako bi oslobodili kuglof. Lagano skinuti kalup i ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi minimalno 1.5 h prije preliivanja čokoladnom glazurom. Prethodno nožem poravnajte eventualne neravnine koje su nastale tokom pečenja kako bi dobili ravno dno kuglofa.

Za glazuru čokolade izlomiti u odgovarajućoj šerpici i preliati slatkim vrhnjem i odmah dodati i kockice maslaca. Zagrijavati na umjerenoj temperaturi uz stalno miješanje silikonskom špatulom. Čim se sva čokolada otopi glazura je spremna za premazivanje. Na kuglof je nanosite pomoću čajne kašičice kako bi dobili „drip“ efekat. Ukrasite po želji i spreman je za serviranje uz šolju toplog čaja ili mlijeka.

Potrebni sastojci:

- 5 komada jaja (M veličina)
- 250 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera
- 125 g malsaca (sobne temperature)
- 2 kašike Dr. Oetker vanilla arome
- 350 g brašna (meko, glatko)
- 1 vrećica Dr. Oetker praška za pecivo
- 2 dl tečnog jogurta (sobne temperature)
- 20 g Dr. Oetker kakao praha za kolače
- 50 ml vode
- 1 rendana korica narandže

Glazura:

- 100 g mliječne čokolade
- 50 g čokolade za kuvanje
- 50 ml slatkog vrhnja (biljno)
- 50 g maslaca