

# Kuglof sa narandžom



## 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 dok smjesa ne posvijetli. Postepeno dodavati i kockice omekšalog maslaca uz stalno miksanje. Dodati i mljevenu koricu narandže sa šećerom, liker od narandže i 1.5 dl cijedenog soka narandže.

Zatim u smjesu prosijati brašno i prašak za pecivo.

Lagano izmiksati. Dodati i umućena bjelanca u nekoliko navrata uz lagano ručno miješanje silikonskom špatulom.

Podijeliti smjesu na 2 dijela (možete podijeliti na jednake dijelove ili ako želite ljepši mramorni efekat smjesu podijelite na 2/3 svijetle smjese i 1/3 u koju ćete dodati kakao).

Kakao razmutiti sa 0.5 dl soka narandže i dodati u 1/2 smjese i promiješati.

Pripremiti kalup za kuglof d=20 cm (ovo je puni kalup, bez šupljine, dublji) i dobro ga namastiti omekšalim maslacem.

Rernu uključiti na 170°C da se grije.

U pripremljen kalup sipati naizmjenično svjetlu pa tamnu smjesu.

Kuglof peći u prethodno zagrijanoj rerni na 170°C oko 60 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Testirajte pečenost čačalicom.

Pečen kuglof ostaviti 30 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 2 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 preliteri slatkim vrhnjem i odmah dodati i kockicu 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 kašičice. Ukrasite po želji sušenim komadima narandže, Dr. Oetker kakao mrvicama i narom.

## Potrebni sastojci za kalup d=20 cm:

- 4 komada jaja (M veličina)
- 180 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera
- 100 g malsaca (sobne temperature)
- 1 rendana korica narandže samljevena sa šećerom
- 2-3 kašike likera od narandže
- 250 g brašna (meko, glatko)
- 1 vrećica Dr. Oetker praška za pecivo
- 1.5 dl soka cijedene narandže
- 12 g Dr. Oetker kakao praha za kolače
- 0.5 dl soka cijedene narandže

## Glazura:

- 70 g mliječne čokolade
- 40 g čokolade za kuvanje
- 50 ml slatkog vrhnja (biljno)
- 20 g maslaca

## Dekoracija:

- Dr. Oetker kakao mrvice
- komadi sušene narandže
- nar