

Čokoladni kuglof

Čokoladni kuglof sa ukusom kafe

12 Porcija/e



Jednostavno

Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Za kalup od 24 cm:

300 g brašna
250 g šećera
1 prstohvat soli
1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo
0,25 kašičice Dr. Oetker Sode bikarbone
2 jaja
150 g kisele pavlake
1 kašičica instant kafe ili espresso kafe
250 ml vruće vode
225 g putera/maslaca
60 g Dr. Oetker Kakao
1 pakovanje Dr. Oetker Dekor Kakao mrvica

Za premazivanje kalupa:

1 kašika putera/maslaca
1 kašika kakao praha
šećerna glazura
šećerna glazura
šećerna glazura

- 1** Pripremite kalup za kuglof, dobro ga premažite sa puterom i pospite sa kakao prahom (višak istresite napolje). Rernu upalite da se greje na 180 stepeni.
- 2** U dubokoj činiji pomešajte brašno, šećer, so, prašak za pecivo i sodu bikarbonu. U posebnoj posudi žicom umutite jaja i kiselu pavlaku.
- 3** U šolju sipajte kafu pa prelijte sa vrućom vodom i promešajte da se kafa rastvori. U šerpicu sipajte dobijenu kafu, dodajte puter i kakao prah pa stavite na ringlu na srednju temeparturu da se puter otopi. Kada se puter otopio, dobro promešajte, sklonite sa ringle i ostavite da se sos prohladi. Kada se prohladi sipajte ga u suve sastojke pa umutite pomoću miksera. Na kraju dodajte mešavinu jaja i pavlake pa dobro sjedinite. Smesu sipajte u pripremljeni kalup. Ubacite u rernu i pecite oko 40 minuta, ali najbolje je da uradite test sa čačalicom, zabodite je u kuglof, ako izađe suva, kolač je gotov. Izvadite kalup iz rerne, ostavite 5 minuta pa pažljivo prevrnite na tanjir i ostavite da se ohladi.
- 4** Kada se kuglof ohladio, šećernu glazuru prelijte preko kuglofa. Pospite sa Dr. Oetker čokoladnim mrvicama i poslužite.