

Kolač sa kuvanim vinom

Za kuglof kalup

1 kolač



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 40 Min.



1 Kuvano vino:

Crno vino sa limunovim sokom, korom limuna, cimetom, karanfilićem i šećerom stavite u šerpu da provri. Ostavite da se ohladi i procedite.

2 Mućeno testo:

Sitno izrendajte čokoladu. Mekani margarin ili maslac stavite u činiju za mućenje i dobro izmešajte mikserom (metlice za mućenje). Postepeno dodajte šećer i vanilin šećer, neprestano muteći, sve dok ne dobijete glatku smesu. Na svakih pola minuta dodajte po jedno jaje, muteći najvećom brzinom. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo i sjedinite sa smesom iz dva puta naizmenično sa kuvanim vinom, muteći kratko srednjom brzinom. Na kraju dodajte rendanu čokoladu pažljivo muteći najmanjom brzinom. Sipajte testo u podmazan kalup i poravnajte. Stavite kalup na rešetku u donjem delu prethodno zagrejane rerne i pecite otprilike 55 minuta.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: donja

Ostavite kolač da odstoji još 10 minuta u kalupu i potom ga istresite na rešetku da se ohladi.

Sastojci:

Kuglof kalup (Ø 22 cm):

Kuglof kalup (Ø 22 cm)

malo masnoće

pšenično brašno

Kuvano vino:

120 ml crnog vina

3 kašika/e soka od limuna

1 limuna rendana kora limuna

1 kašika šećera

1 - 2 kesice Dr. Oetker Cimet

šećera

3 karanfilića

Mućeno testo:

150 g čokolade za kuvanje

300 g mekog margarina ili maslaca

300 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

6 jaja

300 g pšeničnog brašna

3 kašičice Dr. Oetker Praška za

pecivo

Dekoracija:

1 kesica Dr. Oetker Glazure bele

3 Dekoracija:

Pripremite belu glazuru prema uputstvu sa kesice i njome dekorišite kolač.

Savet:

- Jedan deo glazure možete da pomešate sa crnim vinom i time poprskate kolač i običnu glazuru.