

Mramorni kuglof

Dr. Oetker recept za kuglof kalup

1 kolač



Jednostavno

Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Kuglof kalup (Ø 24 cm):
malo masnoće

Mučeno testo:

300 g mekog margarina ili maslaca
275 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
1 bočica/e Dr. Oetker Arome ruma
1 prstohvat soli
5 jaja
375 g pšeničnog brašna
4 ravne kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
otprilike 3 kašika/e mleka
20 g kakao praha
20 g šećera
2 - 3 kašika/e mleka

Dodatno:

šećera u prahu

1 Mučeno testo:

Mekani margarin ili maslac stavite u činiju za mućenje i dobro izmešajte mikserom (metlice za mućenje). Postepeno dodajte šećer, vanilin šećer, aromu i so neprestano muteći, sve dok ne dobijete vezanu smesu. Na svakih ½ minuta dodajte po jedno jaje, muteći najvećom brzinom. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo, prosejite i sjedinite sa smesom iz dva puta naizmenično sa mlekom, muteći kratko srednjom brzinom. 2/3 testa sipajte u kalup i poravnajte. Prosejite kakao prah i dodajte zajedno sa mlekom i šećerom u preostalo testo. Rasporedite tamno testo preko svetlog i spiralno provucite viljuškom kroz slojeve testa, kako biste dobili mramornu šaru. Stavite kalup na rešetku u donjem delu rerne i pecite.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: donja

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Ostavite kolač da odstoji još 10 minuta u kalupu, odvojite ga od kalupa i potom ga istresite na rešetku da se ohladi. Pospite šećerom u prahu.

Savet:

- Pecite testo u podmazanom četvrtastom kalupu (35x11 cm). Nakon 15 minuta pečenja prosecite kolač po dužini oštrom nožem oko 1 cm duboko. Posle hlađenja aprikotirajte kolač. U tu svrhu provucite 4 kašike džema od kajsije kroz sito, prokuvajte sa 1 kašikom vode, premažite preko kolača pomoću četkice i ostavite da se ohladi.
- Mramorni kolač možete da pečete i u okruglom kalupu sa štipaljkom i rupom (venac kalup).