

Kuglof od brusnice i naranče s čokoladnim preljevom



Autorica: Monika Topolko

Za 1 kuglof

Vrijeme pripreme: 30min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 50min

Ukupno vrijeme: 1h 20min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Torte & kolači

Kombinacija okusa u ovom sočnom kuglofu neodoljivo podsjeća na božićne blagdane. U ovom sam receptu koristila suhe brusnice, no vi ih možete zamijeniti svježim ili smrznutim brusnicama, ako ih imate. Ovaj je kuglof vrlo jednostavan, no važno je paziti na vrijeme pečenja. Ako se prepeče, postat će suh i mrvit će se. Umjesto čokoladnog preljeva, kuglof možete posuti šećerom u prahu i poslužiti ga uz čaj ili kavu u bilo koje doba godine. Meni je odličan i za doručak uz čašu mlijeka.

Kuglof od brusnice i naranče

Sastojci

225g maslaca sobne temperature

240g šećera

4 jaja

korica 2 naranče

60ml narančinog soka

1 žličica ekstrakta vanilije

240ml mlaćenice

375g glatkog brašna

1 žličica praška za pecivo

1/2 žličice sode bikarbone

1/2 žličice soli

50g suhih brusnica namočenih u narančinom soku

Postupak

Ugrijte pećnicu na 180°C. Klaup za kuglof obilno namastite maslacem i pospite brašnom pa ga stavite u hladnjak do upotrebe.

U posudi stajaćeg miksera (može i ručnim mikserom) kremasto istucite maslac i šećer. Dodajte jedno po jedno jaje, miksajući na srednjoj brzini, dok se smjesa ne sjedini. Smanjite brzinu miksera pa dodajte koricu i sok naranče te ekstrakt vanilije. Polagano umiješajte mlaćenicu (malo će prskati jer u ovom stadiju smjesa jako tekuća).

U drugoj posudi pomiješajte brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i sol. Pjenjačom umiješajte brašno u mokru smjesu u tri navrata. Potom sve zajedno miksajte još minutu. Ocijedite brusnice i osušite ih na papirnatom ručniku pa ih lagano umiješajte u smjesu. Smjesu ulijte u pripremljeni kalup i pecite 50 minuta (čačkalica treba izaći suha). Kuglof ostavite da se potpuno ohladi u kalupu, a potom prijedite tankim nožem uz rub kalupa i izvrnite kuglof na pladanj za posluživanje. Preljite ga čokoladnom glazurom (ili pospite šećerom u prahu) i poslužite.

Čokoladni ganache preljev

Sastojci

120g nasjeckane tamne čokolade

120ml slatkog vrhnja

Postupak

Nasjeckanu čokoladu stavite u srednje veliku posudu. Slatko vrhnje zagrijavajte na laganoj vatri do vrenja i prelijte preko čokolade. Nakon 2-3 minute, odnosno kad se čokolada počela otapati u vrhnju, pjenjačom izmiješajte smjesu dok ne dobijete gusti, svilenkasti ganache. Prelijte ga preko kuglfa i pričekajte 15-20 minuta da se preljev malo stegne prije posluživanja.