

Kuglof s crnim vinom

NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema

VRIJEME PRIPREME

60 min

BROJ PORCIJA

5

Sastojci

1,5 dcl crnog vina

25 dag maslaca

25 dag šećera

25 dag brašna

4 jaja

Prašak za pecivo

1 žličica cimeta

5 dag kakaa

2 žličice aromе vanilije

Za preljev:

0,5 dcl crnog vina

120 g šećera u prahu



U suradnji sa: *Priče jedne kuhače*

Uključite pećnicu na 170°C, a kalup za kuglof lagano namažite otopljenim maslacem i pospite brašnom. U zdjelu stavite maslac sobne temperature pa dodajte šećer i dobro promiješajte mikserom. Zatim uz stalno miješanje, polako dodajte jedno po jedno jaje. Dodajte cimet, aromu vanilije i kakao.

U posebnoj posudi pomiješajte brašno i prašak za pecivo pa dodajte smjesi i sve lagano promiješajte. Dodajte crno vino, promiješajte i ulijte u kalup. Pecite 45 minuta i zatim ugasite pećnicu, a kuglof još 10 minuta ostavite u pećnici.

Kuglof izvadite iz pećnice i kalupa na rešetku da se ohladi. Za to vrijeme pripremite preljev tako da na laganoj vatri uz miješanje zagrijavate vino i šećer dok ne dobijete rijetku smjesu.

Pomoću žlice preljev premažite preko kuglofa, po želji dodajte bijele čokolade i šumskog voća i poslužite uz omiljeno vino.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

