

Kuglof sa suhim voćem i orašastim plodovima



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

300 g Garden good miješanog suhog voća (brusnice, marelice, smokve, šljive, groždice)
50 ml vode
50 ml ruma
200 g K plus maslaca
200 g šećera
5 ml ekstrakta vanilije
korica 1 naranče
4 K plus jaja
300 g glatkog brašna
7 g Sweet chef praška za pecivo
1 žličica soli
2 dl soka od naranče
100 g Garden good badema
50 g Garden good oraha
100 g Sweet chef lješnjaka
100 g kandiranih trešanja

Za sirup:

80 ml soka od naranče
50 g šećera

Za glazuru:

200 g šećera u prahu
30 ml K plus mlijeka



Zakuhajte rum i vodu i čim zakipe prelijte preko suhog voća koje ste narezali na manje komade. Dobro promiješajte i ostavite da se rashladi.

Maslac i šećer izradite ručnim mikserom dok ne postanu pjenasti, oko 4 minute. Dodajte koricu naranče i ekstrakt vanilije, a zatim i jedno po jedno jaje dobro miksajući između dodavanja.

Zagrijte pećnicu na 160°C. U smjesu s jajima umiješajte prosijano brašno, sol i prašak za pecivo te sok od naranče, u nekoliko serija. U tijesto umiješajte namočeno voće (nemojte ga ocijediti), kandirane trešnje i tostirane nasjeckane orašaste plodove.

Dno kalupa namastite maslacem i pospite s malo brašna. Žlicom prebacite tijesto u kalup i pecite oko 70 minuta, dok drveni štapić umetnut blizu središta ne izađe bez vlažnog tijesta. Ako se čini da je površina prebrzo dobila boju, labavo položite komad aluminijske folije preko vrha.

Ostavite da se kolač ohladi 15 minuta, a zatim preokrenite na tanjur. Pomiješajte sok od naranče i šećer pa dobivenim sirupom od naranče premažite cijelu površinu kolača. Pustite da se potpuno ohladi, a zatim dobro umotajte u foliju za svježinu i ostavite 24 sata na sobnoj temperaturi.

Prije serviranja pomiješajte šećer u prahu s mlijekom da dobijete gustu glazuru. Prelijte glazuru preko kuglofa, pospite orasima, bademima i sušenim voćem i pustite da se glazura stvrdne prije rezanja.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

