



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

KUGLOF SA SUHIM VOĆEM

TIJESTO:

5 jaja L veličine
200g šećera
20g vanilin šećera
250g glatkog brašna
7g praška za pecivo
3g ribanog muškarnog oraščića
75g ulja
20ml ruma
10g korice naranče
10g korice limuna
70g sušenih brusnica
70g groždica
50g sušenih marelica
30g arancina

JOŠ:

malo masnoće za namazati kalup
1 žlica brašna za kalup
1 žlica šećera u prahu za posipanje



POSTUPAK:

Kalup za kuglof namastiti i posuti s malo brašna, da pokrije cijelu površinu. Ostaviti ga sa strane. Pećnicu staviti da se grije na 180°C.

Brašno prosijati, dodati u njega prašak za pecivo i muškarni oraščić. Obe vrste šećera pomiješati. Razdvojiti bjelanjke od žumanjaka. Bjelanjke miksati, povremeno dodavati šećer i nastaviti sa miksanjem dok se šećer ne otopi. U čvrsti snijeg dodati žumanjke, jedno po jedno da se smjesa sjedini. Potom dodati ulje, a nakon njega suhe tvari. Dodati rum te potom ugasi mikser. Pomiješati suho voće i koricu citrusa te ih lagano špatulom umiješati u smjesu.

Smjesu ravnomjerno izliti u kalup za kuglof i staviti da se peče 45' u zagrijanoj pećnici.

Kad je pečen, kuglof izvaditi i 15-20' ga ostaviti da se prohladi u kalupu te ga preokrenuti na rešetku, izvaditi ga iz kalupa i ostaviti da se ohladi.

Po želji ukrasiti i poslužiti.

NAPOMENE:

- Koristila sam kalup za kuglof ø24
- Ako ćete koristiti jaja M veličine, možete staviti i 6 komada
- Pekla sam u pećnici bez ventilacije. Hoće li to biti točno 45' ili 5' gore – dolje, ovisi o svakoj

pećnici – sami svoju najbolje poznajete. Čačkalicom provjerite je li kuglof pečen do kraja; treba izaći čista

- Možete provjeriti poslije 35' pečenja; ako vam se čini da previše tamni, samo stavite komad papira za pečenje preko kuglofa
- Tijesto bude slično kao za biskvit i to je u redu
- Moja preporuka je da voće ne stavljate u toplu vodu da omekša; samo će postati teže i past će na dno, tako da će na kraju ostati zbijeno. Pokušala sam obje opcije i ovo što predlažem mi se pokazalo boljim
- Naravno da možete koristiti i neko drugo voće – sve po željama

Dobar tek!