

BOŽIĆNI KUGLOF

Sastojci:

- 165 g maslaca (sobne temperature)
- 100 g šećera
- 1 vrećica vanilin šećera (10 g)
- 3 jaja
- 100 ml soka naranče
- naribana korica 1 nešpricane naranče
- 100 ml jogurta
- 200 g glatkog brašna
- 1 vrećica praška za pecivo (12 g)
- 1/2-1 žličice cimeta
- ¼-1/2 žličice đumbira

za glazuru:

- 2 žlice soka naranče
- 4 žlice šećera u prahu
- 2-3 žlice vrhnja za šlag

za posip:

- zrna nara/šipka

PRIPREMA:

Kalup za kuglof lagano, u tankom sloju premažite maslacem i pospite s malo brašna, toliko da se oblože stjenke kalupa, višak brašna bacite.

Pećnicu zagrijte na 170°C.

1. Maslac i šećer mikserom miješajte 5 minuta, dok smjesa ne postane pjenasta.
2. Dodajte vanilin šećer, limunov sok i malo naribane limunove korice.
3. Smjesi dodajte jedno po jedno jaje, miksajući između svakog dodavanja. Dodajte jogurt i još kratko miješajte.
4. Posebno pomiješajte brašno, prašak za pecivo, cimet i đumbir pa postupno dodajte smjesi od maslaca i jaja te kratko miješajte da se svi sastojci povežu.
5. Smjesu izlijte u pripremljeni kalup i žlicom ili špatulom lagano poravnajte smjesu.

6. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite 30ak minuta, odnosno dok kolač ne dobije finu zlatno-smeđu boju (pomoću čačkalice provjerite je li kolač dovoljni pečen).
7. Kolač malo ohladite, izvadite ga iz kalupa i ostavite da se potpuno ohladi.
8. U manjoj zdjelici pomiješajte sok od naranče i šećer u prahu, dodajte vrhnje za šlag i žlicom miješajte dok ne dobijete gustu, sjajnu kremu - glazuru (po potrebi, ako je smjesa rijetka dodajte još malo šećera u prahu ili malo soka ako je pregusta). Glazuru odmah prelijte po ohlađenom kolaču i pospite zrnima nara.



COOKam i guštam