

POTICA S KIKIRIKI MASLACEM

Za tijesto:

250 ml toplog mlijeka
20 g svježeg kvasca
100 g otopljenog maslaca
30 ml ruma
100 g šećera
3 žumanjka
20 g kakaa
550 g brašna
prstohvat soli

Za nadjev:

180 g maslaca sobne temperature
100 g šećera u prahu
250 g kikiriki maslaca
1 jaje
150 g mascarpone sira
50 g gustina
50 g brašna

Za tijesto u toplo mlijeko dodajte žličicu šećera i žličicu brašna.

Dodajte i kvasac pa izmiješajte i stavite na toplo mjesto da se zapjeni.

U prikladnu posudu prosijte brašno i kakao pa mu dodajte i sol.

U sredini napravite udubinu pa dodajte otopljeni maslac, rum, šećer, žumanjke i zapjenjeni kvasac. Umijesite glatko i elastično tijesto.

Dobiveno tijesto vratite u lagano pobrašnjenu zdjelu i prekriti čistom krpom.

Dižite na toplom mjestu 1 sat. Nakon sat vremena prvog dizanja premijesite tijesto pa da ponovno prekriti krpom i dižite ponovno sat vremena.

Za nadjev pjenasto izraditi omekšali maslac sa šećerom u prahu.

Umiješati kikiriki maslac, jaje, mascarpone, gustin i brašno te miješati dok ne dobijte jednoličnu smjesu. Kalup za kuglof namastiti i pobrašniti.

Na lagano pobrašnjenoj radnoj površini dignuto tijesto razvaljati u pravokutnik dimenzija 30 x 40 cm. Razvaljano tijesto premazati nadjevom.

Zarolati tijesto poput rolade pa ga staviti u pripremljeni kalup.

Dizati na toplom mjestu 30 minuta.

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Dignutu poticu nabosti štapićem za ražnjiće.

Peći u prethodno zagrijanoj pećnici 1 sat.

Pečenu poticu ostaviti da se ohladi u kalupu 10-ak minuta pa je izvaditi iz kalupa.

