

Kuglof s čokoladom i narančom

Kuglof od biskvita sa svježim sirom s kremom od čokolade i naranče

oko 12 komada



potrebno malo iskustva

up to 40 Min.



Sastojci:

Biskvit sa svježim sirom:

- 250 g mekog maslaca
- 200 g šećera u prahu (prosijanog)
- 1 omot Dr. Oetker Vanilin šećer
- 2 omota Dr. Oetker Finesse korica naranče
- 5 žumanjaka (veličine M)
- 250 g svježeg sira (10% m.m.)
- 5 bjelanjaka (veličine M)
- 300 g glatkog brašna
- 1 omot Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
- 100 g Dr. Oetker kakao mrvica

Za namakanje:

- 125 ml hladnog kuhanog vina

Krema od čokolade i naranče:

- 200 g tamne čokolade
- 200 ml tekućeg slatkog vrhnja
- 60 ml likera od naranče
- 1 omot Dr. Oetker Finesse korica naranče

Za ukrašavanje:

- Dr. Oetker Ribana tamna čokolada

1 Biskvit sa svježim sirom:

Mikserom (metlicama) pjenasto istucite maslac, šećer u prahu, vanilin šećer, koricu naranče i žumanjke. Kratko umiješajte svježi sir. Bjelanjke istucite i dodajte u smjesu. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo, prosijte te zajedno s kakao mrvicama umiješajte kuhačom.

2 Stavite smjesu u namašćen i pobrašnjen kalup za kuglof (Ø 22 cm) i poravnajte.

Stavite kalup u donju polovicu prethodno zgrijane pećnice.

Električna pećnica 180 °C

Pećnica na vrući zrak 160 °C

Vrijeme pečenja: oko 50 Minuta

3 Namakanje:

Ohlađeni kuglof jednom prerežite po sredini. Iz sredine obje polovice izdubite malo kolača. Razrezane površine pažljivo poprskajte s malo kuhanog vina.

4 Krema od čokolade i naranče:

Čokoladu i slatko vrhnje miješajući zagrijavajte tako dugo dok se čokolada ne otopi. Maknite sa štednjaka i uz povremeno miješanje ostavite da se u potpunosti ohladi. Dodajte liker od naranče i koricu naranče te ručnim mikserom (metlicama) kremasto istucite.

5 Ukrašavanje:

Kuglof napunite kremom, spojite i po želji kremu razmažite po površini kuglofa. Pospite ribanom tamnom čokoladom.