



Чоколаден Куглоф со кафе

За нашиот јубилеј, 500 Видео рецепти, ќе ве почестиме раскошен Чоколаден Куглоф со кафе, подготвен од Фичо. Уживајте!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 300 грама брашно
- 1 прашок за пециво
- 2 лажици какао
- цимет по вкус
- 4 јајца
- 15 лажици шеќер
- 1 шолја млеко
- 125мл масло
- 60 мл млека вода
- 2 лажички инстант кафе
- 85 грама темно чоколадо
- 2 лажички ванила
- малку рум
- една рака сува брусница

За ДЕКОРАЦИЈА ќе ви треба:

- 200 грама темно чоколадо
- 200 грама бело чоколадо
- 100 мл слатка павлака
- 100 грама дробени лешници

Чекор 1

Во сад за матење просејте ги брашното, прашокот за пециво, какаото и циметот.

Чекор 2

Во друг сад изматете ги јајцата и постепено додавајте го шеќерот. Намалете ја брзината на миксерот и додајте го млекото, маслото и раствореното инстант кафе.

Соединете ги двете смеси и додадете малку рум, две лажички ванила, сецканото чоколадо и брусницата.

Чекор 3

Калапот за куглоф ставете го врз плитка плех тава, премачкајте го со путер и истурете ја смесата.

Печете во загреана рерна на 200 степени 15 минути, па намалете на 180 уште 15 минути.



Чекор 4

Додека се пече Куглофот, на пареа растопете 100 грама темно чоколадо, додадете 50 милилитри слатка павлака за готвење.

Убаво промешајте да се соедини смесата. Повторете и со бело чоколадо.

Чекор 5

Печениот и оладен Куглоф декорирајте го со преливот и кршените лешници.

Совет

Сервирајте парче и послужете го со вкусно кафе, па уживајте во опуштените кафе муабети.

Користени производи:



Калап за куглоф



Статичен миксер



Мала плитка тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk