



Љубовен венец

Колач Куглоф со суво овошје и прелив од чоколадо - Љубов на прво залче. Ако не ни верувате, ќе мора да пробате!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **1 до 2 часа**

Состојки:

- 3 јајца
- 1 ванилин шеќер
- 400 грама шеќер
- 1 прашок за печиво
- 1 шолја (250 мл) млеко
- 1 шолја масло
- 300 грама брашно
- 1 голема лажица цимет
- 400 грама суво овошје по желба
- рендана кора од 1 лимон
- рендана кора од 1 портокал

Ќе ви треба и:

- 100 грама чоколадо за прелив

Чекор 1

Најпрво убаво изматете ги јајцата, па додавајте ги една по една останатите состојки, прво течните, па сувите.

Матете додека смесата не се соедини., па додадете ги изренданата кора од портокал и лимон.

Чекор 2

Сувото овошје исечкајте го на парчиња и извалкајте го во брашно за да не пропадне на дното на колачот.

Ние користевме суви вишни, сливи, кајсии, брусница и ѓумбир.

Чекор 3

Додадете го сувото овошје во изматената смеса и убаво измешајте за да се распореди насекаде.

Калапот за Куглоф ставете го врз плитката тава и истурете ја смесата во него. Печете во загреана рерна на 180 степени, 70 минути, или додека чепкалката да излезе сува.

Чекор 4

Во сад на пареа растопете го чоколадото и прелијте го оладениот куглоф.



Совет

Колачот може да стои подолго време во фрижидер, но кога го пробавме, јасно ни стана дека нема да го дочека ни утрешниот ден.

Користени производи:



Калап за куглоф



Мала плитка тава



Статичен миксер



Садови за матење

delimano®

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