

Blagdanski kuglof

Prije nekih tjedan dana kolega s posla posudio mi je jednu genijalnu knjigu "[Patisserie](#)" by [William & Suzue Curley](#) koja pokazuje sve osnove Francuskog slastičarstva - od krema, biskvita pa do složenijih entremet torti. Ja sam odlučila poći sa jednostavnim stvarima kao što je ovaj kuglof - a kuglof je i savršena slastica za blagdanski stol :)

Uz to prvi puta sam radila "pijane grožđice" i to sa Badelovim rumom za kolače. Inače Badelov rum za kolače je jedna od par stvari koje uvijek nosim sa sobom iz Hrvatske u Njemačku :)



Za pripremu dizanog tijesta koristila sam [KitchenAid Staklenu posudu](#) u kojoj sam sve sastojke izmiksala nastavkom za tijesto te sam u toj istoj posudi tijesto ostavila da se diže na toplom mjestu. Praktično je da sa staklenom posudom dobite i plastični poklopac pa možete tijesto zatvoriti. Naravno, može se prati u perilici suša tako ja da je to veliki plus.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>





Ovaj post napravljen je u suradnji sa [KitchenAid Croatia](#).