

## Dolcela u mojoj kuhinji: Sacher kuglofi

Uzela sam slobodan dan i odlučila ga iskoristiti za pečenje mojih prijedloga za božićne kolače. Nisu keksi?i ve? nešto drugačije. Danas sa vama dijelim Sacher kuglofe, a uskoro potražite i Red Velvet Cheesecake.

Sacher tortu sam radila ve? u dva navrata, i slobodno mogu reći da ulazi u mojih top 5 kolača. Prije 4 godine objavila sam prvi recept koji možete [naći na ovom linku](#) a tri godine poslije i [još jedan recept](#).

Ovi mini kuglofi su odlični vizualno ali i okusno. Osim u obliku kuglofa možete ih raditi kao muffine.

U nastavku vidite recept i cijeli postupak.



## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

### Muffins:

50 g ?okolade

75 ml mlijeka

125 g maslaca

125 g še?era

2 jaja

50 g [Dolcela Gussnel](#)

125 g brašna

20 g [Dolcela kakao u prahu - NOVO!](#)

Pola paketi?a [Dolcela praška za pecivo](#)

100 g [Podravka Lino Džem marelica](#)

### Preljev:

20 g maslaca

150 g ?okolade

50 g [Podravka Lino Džem marelica](#)

50 ml vode

sok pola limuna



Zagrijati pešnicu na 180 stupnjeva.

Nasjeckati čokoladu, mlijeko zagrijati i u njemu otopiti čokoladu. Ostaviti sastrane.

Miksati šećer i maslac koji je sobne temperature dok se ne spoje i posvijetle malo što je znak da se šećer počeo topiti. Dodati jedno po jedno jaje i 25 g Gussnela.

Spojiti kakao, brašno, ostatak Gussnela i prašak za pecivo i promiješati. Dodavati u smjesu maslaca naizmjenice sa mješavinom mlijeka i čokolade. Miksati da se spoji, ne predugo.

Puniti kalupe za muffine ili kuglofe 3/4 i peći cca 25 minuta.

Izvaditi iz pešnice, provjeriti žažkalicom da li je pečeno i pustiti da se malo ohlade. Kad se ohlade

izvaditi iz kalupa.



Kad su pešeni pripremiti preljev u koji ćemo umožiti svaki kuglof/muffin. 50 ml vode + 50 g džema zagrijati na laganoj vatri da se otopi i dodati sok od pola limuna. Sve izmiješati dobro i svaki kuglof/muffin umožiti na kratko da upije tekušinu.

Nakon toga ih punimo. Kod kuglofa ja sam napunila Lino Džemom od marelice svaku udubinu a vi ukoliko radite muddine možete svakog malo zarezati i napuniti.



Za čokoladni preljev na pari sam otopila čokoladu i maslac te svaki kuglof premazala i ukasila šećernim zvjezdicama.

Mali twist tradicionalnom kolaču u kojem može uživati cijela obitelj :) Ukrašavanje također možete prepustiti najmlađima i vjerujem da bude zabavno :)

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



[Original recepta preuzet sa ovog linka.](#)