

Jesenski ?okoladni kuglof

U prošlom postu postu pozdravila sam ljeto, a ovime najavljujem jesen na ovom blogu. Ideja o kuglofu me mu?i ve? par dana ali nikako vremena da ju ostvarim.

Ideju sam spojila i sa novom podlogom od drva za torte koju sam ovog utorka ugrabila kad smo spremali drva za zimu. Iako je bilo sun?ano, sve se više dani pretvaraju u maglu i zubato sunce - brrrrrr. I mu?i me to što kad do?em s posla više nemam danjeg svjetla da pofotkam postove. I tak. Ne volim baš ovo doba. Sad kad sam se izjadala mogu dalje :)



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Sastojci:

125 g maslaca
100 g šećera
150 ml mlijeka
160 g oštrog brašna
40 g gorkog kakaa
2 jaja
1 prašak za pecivo
20 kom višnji

Krema:

200 g čokolade
250 ml vrhnja za šlag
200 g mljevenih lješnjaka



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Maslac rastopiti, dodati mlijeko i še?er pa promiješati. Na to dodati mješavinu brašna, kakaa te praška za pecivo pa ponovo promiješati. Na to dodati dva jaja i dobro rukom promiješati. Popuniti kalup koji ste prethodno namazali maslacem i posuli brašnom. Uzeti višnje te ih posuti brašnom pa ubaciti u kalup te lagano utisnuti u smjesu žlicom. Pe?i na 180 stupnjeva cca 40 minuta.



U me?uvremenu pripremiti kremu.

Nasjeckati ?okoladu i prelijati toplim slatkim vrhnjem za šlag. Pri?ekati da se malo otopi te promiješati. Usitniti lješnjake i pomiješati sa ?okoladom, te staviti u hladnjak na cca sat vremena.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Kad se ohladi prerezati na pola, i puniti kremom u koju utisnete par svježih višnji. Staviti drugi dio kuglofa i premazati ostatkom kreme te ukasiti po želji.

Just Cake The Cupcake

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

