

Vörösboros, duplán csokoládés kuglóf



Hozzávalók

a tésztához:

20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 4 tojás, 28 dkg finomliszt, 1 csapott evőkanál keserű kakaópor, fél kiskanál őrölt fahéj, 1 csomag sütőpor, 1,75 dl zamatos vörösbor, 10 dkg étcsokoládé

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a mázhoz:

6-6 dkg ét- és tejszokoládé, 0,5 dl főzőtejszín

1. A puha (szobahőmérsékletű) vaját (margarint) a kétféle cukorral és a tojások sárgájával habosra keverjük. A lisztet a kakaóval, a fahéjjal és a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk a borral együtt. Az étcsokoládét apróra vágjuk vagy reszeljük, szintén a tésztába keverjük, majd a kemény habbá vert tojásfehérjét is beleforgatjuk.
2. A masszát egy kikent kuglóf formába töljük, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 1 óra 5 percre, tűpróbáig sütjük. Hűlni hagyjuk.
3. A mázhoz a kétféle csokoládét vízgőzre állítva fölolvastjuk, a tejszínt hozzákeverjük, majd amikor kissé kihűlt, a kuglófra kenjük vagy locsoljuk. Megvárjuk amíg megdermed rajta, végül forró vízbe mártott késsel főlsejeljük.

Jó tanács:

.A tésztát borba áztatott mazsolával is gazdagíthatjuk.

10 szelet

Elkészítési idő. 1 óra 50 perc

Egy szelet: 484 kcal