



Hozzávalók:

15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 dl (kb. 20 dkg) kristálycukor (valódi barna cukor is lehet), 2 tojás, 3 dl (kb. 18 dkg) finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet), 2 kiskanál sütőpor, 2 kiskanál vaníliás cukor, 1-1 mokkáskanál őrölt szegfűszeg és őrölt kardamom, 0,5 dl keserű kakaópor, 1 dl erős feketekávé

a forma kikenéséhez: vaj vagy sütőmargarin, zsemlemorzsa

a tetejére: 15 dkg étcsokoládé, 0,75 dl főzőtejszín

1. A puha (szobahőmérsékletű) vajat a cukorral habosra keverjük, ezt konyhai robotgéppel a legkönnyebb, majd egyesével a tojásokat is beledolgozzuk.
2. A lisztet a sütőporral, a vaníliás cukorral, a szegfűszeggel, a kardamommal meg a kakaóporral összeforgatjuk, és a kávéval együtt az előzőekhez adjuk.
3. Ezután kivajazott, zsemlemorzsaival beszórt kuglófformába kanalazzuk, elsimítjuk, majd előmelegített sütőben közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 50 percig sütjük. A formában hagyjuk kihűlni, azután rácsra borítjuk.
4. Az étcsokoládét vízgőzre állítva fölolvastjuk, a tejszínt hozzákeverjük, majd amikor kissé kihűlt, a kuglófra kenjük vagy locsoljuk. Megvárjuk amíg megdermed rajta, végül forró vízbe mártott késsel felszeleteljük.

8 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy szelet: 433 kcal • fehérje: 5,3 gramm • zsír: 22,8 gramm • szénhidrát: 51,6 gramm • rost: 0,2 gramm • koleszterin: 116 milligramm