



Hozzávalók:

6 dkg mazsola, 2 evőkanál rum, 16 dkg vaj,
8 dkg porcukor, 1 citrom reszelt sárga
héja, 1 csomag vaníliás cukor, csipetnyi só,
7 tojás, 9 dkg kristálycukor, 20 dkg
finomliszt, 1 mokkáskanál sütőpor, 7 dkg
étcsokoládé

a forma kikenéséhez:

vaj, finomliszt

a bevonáshoz:

10-12 dkg sárgabaracklekvár

12 dkg étcsokoládé

0,5 dl főzőtejszín

1. A mazsolát egy pohárba rakjuk, a rummal meglocsoljuk. A puha (szobahőmérsékletű) vaját a porcukorral, a jól megmosott citrom lereszelt sárga héjával, a vaníliás cukorral és a sóval szinte habosra keverjük. A tojások sárgáját egyesével beledolgozzuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a kristálycukrot is beledolgozzuk. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk, a vajas tojássárgájába keverjük, majd beleforgatjuk a cukros tojáshabot is.
2. Óvatos mozdulatokkal, hogy a masszát ne törjük, hozzáadjuk a rumos mazsolát, és az apróra vágott csokoládét. Egy kuglófformát kivajazunk, belisztezünk, a masszával megtöljük. Előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 155 °C) 1 órán át sütjük, majd a formában hagyjuk langyosra hűlni. Ezután egy rácsra borítjuk, megvárjuk, míg teljesen kihűl.
3. A baracklekvárt simára keverve megforrósítjuk, a kuglófot körbekenjük vele, és hűtőszekrénybe tesszük, hogy egy kicsit megdermedjen.
4. A mázhoz való csokoládét egy tálban vízgőzre állítjuk, a tejszínt ráöntjük. Kevergetve fölolvasszjuk, végül a kuglófot vékonyan bevonjuk vele.

12 szelet

Elkészítési idő: bő 2 óra

Egy szelet: 392 kcal • fehérje: 6,5 gramm • zsír: 19,6 gramm • szénhidrát: 47,1 gramm • rost: 1,2 gramm • koleszterin: 140 milligramm