



Hozzávalók:

25 dkg friss (tisztítva mérve) vagy konzervananász, 18 dkg vaj vagy sütőmargarin, 18 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 3 tojás, 38 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál só, 5 dkg kókuszreszelék, 1 dl tej, 2 evőkanál rum

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a díszítéshez:

3 dl habtejszín, 2 evőkanál kristálycukor, 25 dkg friss (tisztítva mérve) vagy konzervananász, 5 dkg kókuszreszelék

1. Az ananászt lecsöpögtetjük, közepes kockákra vágjuk. A puha (szobahőmérsékletű) vaját vagy margarint a kétféle cukorral jó habosra keverjük, majd egyesével beledolgozzuk a tojásokat is. A lisztet a sütőporral, a sóval és a kókuszreszeléssel összeforgatjuk, majd az előzőekhez adjuk a tejjel és a rummal együtt.

2. Egy kuglófformát kikenünk, és a tésztával megtöltjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 1 óra 20 percen át sütjük.

3. A díszítéshez szánt tejszínt kemény habbá verjük, a vége felé beleszórjuk a cukrot is, majd a kihűlt kuglófot körbekenjük vele. Az ananászt körben nekitapasztjuk, kókuszreszelékkel megszórjuk.

Jó tanács

- Csak akkor tudjuk az ananászt és a kókuszreszeléket a kuglóf oldalához tapasztani, ha a tejszín jó kemény. Éppen ezért használhatunk a bevonáshoz növényi tejszínt, ami mindig jól tartja az állagát, de az is jó, ha egy kevés olvasztott zselatint vagy habfixálót keverünk a hagyományos tejszínhabhoz.

Ananászos, kókuszos kuglóf

12 szelet

Elkészítési idő: 2 óra 20 perc

Egy szelet: 485 kcal