

Tigrisgyűrű (diótöltelékes kuglóf)



Hozzávalók:

15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 dl (18-20 dkg) kristálycukor, 3 tojás, 1,5 kiskanál sütőpor, 4 dl (26-28 dkg) finomliszt, 1 dl főzőtejszín vagy tej

a töltékhez:

10 dkg dió (részben vagy egészben lehet mogyoró is), 1,5 dl (12-14 dkg) barna cukor (kristálycukor is lehet), 1,5 kiskanál őrölt fahéj, 2 evőkanál finomliszt, 2 evőkanál erős feketekávé, 5 dkg vaj vagy sütőmargarin

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, zsemlemorzsza

1. A puha (szobahőmérsékletű) vajat a cukorral habosra keverjük. Akkor jó, ha a cukor teljesen föloldódik benne. A tojásokat egyesével beledolgozzuk. A sütőport a lisztbe forgatjuk, a tejszínnel együtt az előzőekhez adjuk.
2. A diót (mogyorót) durvára vágjuk, a barna cukorral, a fahéjjal, a liszttel, a kávéval meg az olvasztott vajjal összekeverjük.
3. A tészta kb harmadát egy 1,5 literes, kivajazott, zsemlemorzsával behintett gyűrűformába töltjük. A diós keveréket vastagabb csíkban körben egyenletesen a közepére halmozzuk úgy, hogy az egy kicsit a tésztába süllyedjen, de a formához ne érjen hozzá, mert sütés közben a falához ragad, nem tudjuk tágra borítani a süteményt! Erre kerül a maradék tészta.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (175 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 1 órán át sütjük.

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra 40 perc

Egy adag: 660 kcal