



Hozzávalók:

22 dkg vaj vagy sütőmargarin, 25 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 evőkanál rum, 5 tojás, 35 dkg + 1 evőkanál finomliszt, 1 csomag (2 kiskanál) sütőpor, 1,25 dl tej, 10 dkg étcsokoládé, 25 dkg magozott meggybefőtt

a forma kikenéséhez: 2 dkg vaj vagy sütőmargarin, félmaréknyi zsemlemorzsa a bevonáshoz: 15 dkg étcsokoládé

1. A puha (szobahőmérsékletű) vaját a kétféle cukorral habosra keverjük. Először a rumot, majd egyesével a tojások sárgáját dolgozzuk bele. A 35 deka lisztet a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk a tejjel együtt.
2. Kétfelé vesszük. Az egyikbe az olvasztott, de már kihűlt csokoládét beledolgozzuk. A felvert tojásfehérjét elfelezzük, a tésztákba forgatjuk. A liszttel megszórt lecsöpögtetett magozott meggyet a sárga tésztába keverjük.
3. Egy nagy kuglófformát kivajazunk, morzsával behintjük, majd a kétféle tésztát evőkanállal váltakozva "beleszagatjuk". Ha csak régi, hagyományos formánk van, duplán hajtogatott alufóliával magasítsuk meg belülről az oldalát és a közepét is, nehogy kifolyjon a masza. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (170 °C, légkeveréses sütőben 155 °C) 1 órán át sütjük. A bevonáshoz való csokoládét vízgőzre téve fölolvastjuk, a kihűlt kuglófot ezzel bevonjuk és dermedni hagyjuk.

10 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 40 perc

Egy szelet: 564 kcal