



Hozzávalók:

30 dkg vaj vagy sütőmargarin, 30 dkg kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 5 tojás, 1 mokkáskanál sütőpor, 30 dkg finomliszt, 20 dkg kis kockákra vágott vegyes finomság (aszalt gyümölcs, dió és csokoládé vegyesen)

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a bevonáshoz:

10-15 dkg étcsokoládé vagy tortabevonó

1. A puha (szobahőmérsékletű) vaját vagy margarint a cukor kétharmadával meg a vaníliás cukorral habosra keverjük. Ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc. A tojások sárgáját egyesével beledolgozzuk. A sütőport a liszttel - ebből egy evőkanálnyit

félreteszünk - összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk.

2. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a maradék cukrot is hozzáadjuk, óvatos mozdulatokkal az előzőekbe forgatjuk. A kis kockákra vágott aszalt gyümölcsöt, diót és csokoládét a félretett kanálnyi liszttel összeforgatjuk (így nem süllyed sütéskor a tészta aljára), a kuglóf masszájába keverjük.

3. Kikent, belisztezett kuglófformába simítjuk, majd előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit nagyobb lánggal (200 °C;légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 1 órán át sütjük.

Elkészültét a beleszúrt tűvel ellenőrizhetjük, ha nem tapad rá ragacsos massa, akkor jó. Amikor kihűlt, a tésztát olvasztott csokoládéval meglocsoljuk vagy bevonjuk, ahogy épp kedvünk tartja.

12 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy szelet: 513 kcal • fehérje: 7,3 gramm • zsír: 27,5 gramm • szénhidrát: 58,5 gramm • rost: 1,8 gramm • koleszterin: 84 milligramm