

Kuglof sa kafom

za modlu prečina 26 cm

Sastojci za testo:

- 315 g brašna
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1/2 kašičice sode bikarbone
- 1/4 kašičice soli
- 160 g putera
- 170 g šećera
- 2 jaja
- 1 kašičica ekstrakta vanile
- 1 kisela pavlaka (180 g)
- 2 kašike kakaa rastvorenog u 2 kašike vrele vode
- 3-4 kašike kivanog espresa

Sastojci za preliv od kafe:

- oko 100 g šećera u prahu
- 2-3 kašike kivanog espresa

Priprema:

Upalite rernu da se greje na 200°C. Modlu dobro namažite sa puterom.

Pomešajte brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i so.

Puter sobne temperature umutite mikserom sa šećerom, dodajte jedno po jedno jaje i vanilu pa

sjedinite. Brašno i pavlaku dodajte naizmenično, u etapama. Sjedinite sve kratko, pa masu podelite na 3 jednaka dela. Jedan deo ostavite kakav je, u drugi dodajte kakao u treći kafu.

Mase sipajte naizmenično u modlu, dok sve ne potrošite. Gledajte da ravnomerno rasporedite smese. Pecite oko 30-40 minuta ili bolje da se vodite testom sa čačalicom. Ali, pazite da ne presušite kolač. Pečeni izvadite na rešetku i ostavite da se prohladi.

Napravite preliv, u činiju sipajte šećer i dodajte kašiku po kašiku espresa dok ne napravite gustu i lepljivu smesu. Nemojte da bude previše tečno pa zato sipajte kašiku po kašiku kafe. Prelijte preko prohladenog kolača.