AutorTomislav Valek

ShareTweetSaveEmail
1

Jednostavan recept za super sočni mramorni kuglof u kojem majoneza čini jedan od glavnih sastojaka.

Brašno, majonezu, šećer, prašak za pecivo, vodu i lješnjaku umutiti pomoću pjenjače. Odvojiti polovicu smjese i u nju umiješati kakao u prahu. U namašćeni kalup sipati prvo tamnu smjesu pa preko nje svijetlu. Pomožu noža pomiješati kako bi se dobio mramorni uzorak.

2

Peći u zagrijanoj pećnici na 180 stupnjeva, 50-60 minuta. Provjeriti štapićem da li je pečeno (ako štapić bude čist nakon što ga zabodemo u kolač i izvučemo van, gotovo je).
Preliti šećernom glazurom i dodati bobičasto voće.

250 g glatko brašno
220 ml voda
300 g majoneze
200 g šećera
50 g kakao praha
50 g prženih sjeckanih lješnjaka
2 žlica vrhnje za šlag
50 g šećer u prahu
100 g bobičasto voće

NAMIRNICE

250 g glatko brašno
220 ml voda
300 g majoneze
200 g šećera
50 g kakao praha
50 g prženih sjeckanih lješnjaka
2 žlica vrhnje za šlag
50 g šećer u prahu
100 g bobičasto voće

Način pripreme

1

Jednostavan recept za super sočni mramorni kuglof u kojem majoneza čini jedan od glavnih sastojaka.

Brašno, majonezu, šećer, prašak za pecivo, vodu i lješnjaku umutiti pomoću pjenjače. Odvojiti polovicu smjese i u nju umiješati kakao u prahu. U namašćeni kalup sipati prvo

tamnu smjesu pa preko nje svijetlu. Pomožu noža pomiješati kako bi se dobio mramorni uzorak.

2

Peći u zagrijanoj pećnici na 180 stupnjeva, 50-60 minuta. Provjeriti štapićem da li je pečeno (ako štapić bude čist nakon što ga zabodemo u kolač i izvučemo van, gotovo je).
Preliti šećernom glazurom i dodati bobičasto voće.

Zvijezda sudačke nadoknade
NAMIRNICENačin pripreme