

RECEPT MEDO.HR

Autor: Beba Milin

Kuglof sa sirom i kavom



BILJEŠKE

SASTOJCI

- 100 ml turske skuhanе kave
- 18 g Jacobs kave
- 4 jaja
- 180 g šećera
- 300 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 150 g grčkog jogurta
- Nadjev:
 - 1 jaje
 - 150 g krem sira
 - 45 g šećera
 - 30 g brašna



PRIPREMA

1. U skuhanu tursku kavu umiješati paketić Jacobs kave.
2. Za nadjev izmiksati sir i šećer. Dodati jaje i izmiksati te dodati brašno i sve sjediniti.
3. Za kuglof, jaja izmiksati sa šećerom. Dodati grčki jogurt, kavu i izmiksati. Dodati brašno, prašak za pecivo i sve zajedno izmiksati.
4. Smjesu podijeliti na dva dijela. Prvi dio staviti u silikonski kalup (nije potrebna priprema kalupa) te na njega staviti nadjev od sira, a nakon toga staviti drugi dio smjese.
5. Preći na 180 stupnjeva, 45-65 minuta (napraviti provjeru drvenim štapićem).
6. Nakon 10 minuta izvaditi ga iz kalupa da se hladi.

