



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **90 perc**



Elkészítés:



Havas Dóra

VÖRÖSBOROS, CSOKOLÁDÉS KUGLÓF

Borral főzni a magyar konyhában sem ördögtől való dolog. Sőt! Rengeteg magyar ételhez használunk alapanyagként bort. Sütni viszont egyáltalán nem szokványos dolog. Pedig, ha ezt a mennyei kuglóf receptet kipróbáljátok, biztos rá fogtok kattanni!

HOZZÁVALÓK

30 dkg vaj
30 dkg cukor
5 db extrafriss tojás

2 evőkanál vanília
kivonat
2 teáskanál
cukrozatlan kakaópor

2,5 dl száraz vörösbor
15 dkg étcsokoládé
37,5 dkg finomliszt
1 csomag sütőpor
1 csipet só

ALLERGÉNEK

tojás
glutén
laktóz

1

A csokoládét vízgőz felett felolvasztjuk. Hagyjuk langyosra hűlni.



2

A vajat a cukorral habosra keverjük. Egyenként hozzákeverjük a tojásokat, majd a vaníliát is, és alaposan elkeverjük. Hozzáadjuk a lehűlt csokoládét és elkeverjük ezt is.



3

A lisztet összekeverjük a kakóval, sóval és a sütőporral.



4

Ezután váltakozva beledolgozzuk a bort és a lisztes keveréket.

5

Kivajazott, kilisztezett kuglófformába tesszük és 180 fokra előmelegített sütőben kb. 1 óra alatt készre sütjük. Akkor jó, ha nem tapad a fogpiszkálóra, ha megszúrjuk. Fontos, hogy ne száradjon ki a tészta!

6

A formában hagyjuk langyosra hűlni, majd borítsuk ki. Szórjuk meg porcukorral, hidegen, szeletekre vágva fogyasztjuk.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

