

Zutaten für eine Guglhupfform (23 cm Durchmesser, 3 Liter Füllmenge):

250 g Eiweiß (=ca. 7 Stück)
140 g Mehl
140 g Zucker und 1 Msp.
Vanillepulver oder 1 Pkg.
Vanillezucker
140 g klein gehackte
Zartbitterschokolade
140 g Butter



Zubereitung:

- 1) Gebt die Butter und Schokostückchen in eine Schüssel und schmelzt sie über einem leicht köchelnden Wasserbad. Lasst sie danach unbedingt ein wenig auskühlen.
- 2) Mixt das Eiweiß mit Zucker und Vanillepulver bis ein steifer Schnee entstanden ist.
- 3) Siebt das Mehl über den Eischnee und rührt es vorsichtig mit einem Schneebesen ein. Zum Schluss folgt die geschmolzene (nicht heiße!) Schoko-Buttermischung.
- 4) Gebt den fertigen Teig in eine befettete Guglhupfform und backt ihn im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad O/U Hitze ca. 30-35 min.
- 5) Lasst ihn vollständig auskühlen und stürzt ihn vorsichtig.

TIPP: Die Eiweißmenge bestimmt die Menge der restlichen Zutaten. Pro Eiweiß nimmt man 20 g mehr oder weniger von den anderen Zutaten. Bei 6 Eiweiß sind es jeweils 120 g Zucker, Mehl, Schoko und Butter. Beachtet auch, dass sich durch die Änderung der Zutaten die Backzeit verändert. Verwendet ihr 10 Eiweiß, braucht der Guglhupf etwa 5-10 min länger im Ofen.

Sastojci za jedan kuglof (23 cm promjera i 3 l kapaciteta):

250 g bjelanjaka (=7 komada)
140 g brašna
140 g šećera i na vrh noža vanilije
u prahu ili 1 pak. vanilin šećera
140 g nasjeckane tamne
čokolade
140 g maslaca



Priprema:

- 1) U metalnu posudu stavite maslac i komadiće čokolade i otopite ih na pari (voda u loncu treba samo lagano da kuha). Mješavinu obavezno ostavite da se malo ohladi.
- 2) Bjelanjke skupa sa šećerom i vanilijom u prahu mutite dok se ne stvori čvrsti snijeg.
- 3) Brašno prosijte preko snijega pa ga laganim pokretima i najbolje pomoću metlice za snijeg umiješajte. Na kraju slijedi mješavina maslaca i čokolade (ne smije biti vrela).
- 4) Tijesto sipajte u dobro pomašćeni kalup i pecite u zagrijanoj rerni na 180 stepeni gornji/donji grijači ca. 30-35 min.
- 5) Ostavite ga da se potpuno ohladi pa ga tek onda vadite iz kalupa.

SAVJET: U ovom receptu količine sastojaka možete lako prilagoditi – za svaki bjelanjak dodajte ili oduzmite 20 g od ostalih sastojaka, znači na 6 bjelanjaka ide po 120 g šećera, brašna, čokolade i maslaca. Obratite pažnju da se zbog promjene sastojaka i temp. pečenja mijenja. Za kolač od 10 bjelanjaka je potrebno da se kolač peče 5-10 min duže.