

## Zutaten für eine 25er Gugelhupf-Form:

70 g Backkakao  
180 ml heißes Wasser  
200 g Sauerrahm, auf Zimmertemp. (alternativ Schmand oder saure Sahne)

300 g Mehl  
1 TL Natron (=6 g)  
½ TL Backpulver (=3 g)  
Prise Salz

180 g Butter auf Zimmertemp.  
300 g Puderzucker (alternativ feinen Kristallzucker)  
1 Msp. Vanillepulver (alternativ Vanilleextrakt, Aroma oder Paste)  
3 Eier Gr. M, auf Zimmertemp.

## Ganache-Glasur:

200 ml Sahne  
300 g Zartbitterschokolade oder Kuvertüre, klein gehackt  
1 EL Glukosesirup (alternativ Honig oder Karamellsirup)



## Zubereitung:

- 1) Heizt den Backofen auf 180 Grad O/U Hitze vor. Befettet eine Gugelhupfform und streut sie mit Mehl aus. Entfernt das überschüssige Mehl und lässt diesen Schritt nicht aus. Der Kuchen ist sehr saftig und ohne die richtige Vorbereitung klebt er fest.
- 2) Vermischt das heiße Wasser mit dem Kakaopulver und stellt die Mischung zur Seite.
- 3) Vermischt die trockenen Zutaten miteinander: Mehl, Salz, Backpulver und Natron.
- 4) In einer Rührschüssel mixt ihr die weiche Butter mit dem Puderzucker und Vanillepulver cremig.
- 5) Rührt ein Ei nach dem anderen unter ständigem Rühren ein.
- 6) In die lauwarmer Kakao-Masse rührt ihr den Sauerrahm portionsweise ein.
- 7) Nun werden die trockenen Zutaten und die Kakaomasse abwechselnd und portionsweise zur Buttermasse hinzugefügt, natürlich unter ständigem Rühren.
- 8) Füllt die Masse (sie ist cremig – dickflüssig) in die Form um. Die Masse liegt etwa zu 2/3 hoch in der Form.
- 9) Backt den Kuchen bei 180 Grad O/U Hitze ca. 50 min. Macht die Stäbchenprobe. Kommt der Zahnstocher sauber heraus, ist der Kuchen durch.
- 10) Lasst ihn unbedingt vollständig auskühlen. Stürzt ihn danach vorsichtig und stellt ihn auf ein Kuchengitter.
- 11) Bereitet die Glasur vor: erhitzt die Sahne (sie muss nicht kochen, sondern nur heiß sein). Schaltet den Herd aus und rührt die gehackte Schokolade ein. Rührt so lange, bis sie geschmolzen ist. Dann fügt ihr die Glukose bzw. Honig oder Karamellsirup hinzu. Deckt die Glasur mit Frischhaltefolie ab und lasst sie ca. 10-15 min auskühlen, bis sie nur noch lauwarm ist. Dann hat sie die ideale Konsistenz zum Glasieren.
- 12) Stellt das Gitter mit dem Kuchen am besten über eine runde, größere Backform (siehe Video) und verteilt die Glasur gleichmäßig über dem Kuchen. Damit die Glasur schön dick ist, empfehle ich euch, den Rest der unten in der Form landet, wieder einzufüllen und nochmals über den Kuchen zu gießen.
- 13) Lasst den Kuchen vollständig auskühlen und genießt ihn zu Kaffee und Tee oder macht daraus eine Barbie Torte. Wie das funktioniert, zeige ich euch im kommenden Video.



# NAJSOČNIJI ČOKOLADNI KOLAČ, KOJI STE IKAD

## ISPROBALI

### Sastojci za kuglof od 25 cm promjera:

70 g nezaslađenog kakaa  
180 ml vrele vode  
200 g kiselog vrhnja, na sobnoj temp.

300 g brašna  
1 kašičica sode bikarbone (=6 g)  
½ kašičice praška za pecivo (=3 g)  
prstohvat soli

180 g maslaca na sobnoj temp.  
300 g šećera u prahu (alternativno sitnog kristalnog šećera)  
na vrh noža vanilije u prahu (alternativno ekstrakt, pastu od vanilije ili vanilin šećer)  
3 jaja vel. M na sobnoj temp.

### Ganaš glazura:

200 ml slatkog vrhnja  
300 g tamne čokolade ili kuverture, sitno nasjeckane  
1 kašika glukoze ili meda



### Priprema:

- 1) Zagrijte rernu na 180 stepeni gornji/donji grijači. Kalup za kuglof pomastite i pospite brašnom. Višak brašna odstranite a ovaj korak nipošto ne preskačite, jer je kolač jako sočan. Ako kalup ne pripremite kako treba, velika je šansa da ga nećete uspjeti izvaditi.
- 2) Pomiješajte vrelu vodu i kakao i stavite na stranu.
- 3) Pomiješajte suhe sastojke: brašno, so, prašak za pecivo i sodu bikarbonu.
- 4) U posudi za miješanje kremasto umutite maslac, šećer u prahu i vaniliju.
- 5) Uz stalno miksiranje dodajte jedno po jedno jaje.
- 6) U toplu smjesu od kakaa umiješajte kiselo vrhnje.
- 7) U smjesu od maslaca i šećera naizmjenično i postepeno dodajte suhe sastojke i kakao-smjesu.
- 8) Smjesa je prilično gusta i kremasta. Saspite je u kalup, koji ispunjava do 2/3.
- 9) Pecite na 180 stepeni oko 50 min. Provjerite čačalicom da li je gotov.
- 10) Obavezno ostavite da se ohladi pa ga oprezno izvadite iz kalupa i stavite na rešetku za hlađenje.
- 11) Pripremite glazuru: zagrijte vrhnje dok ne postane vrelo (ne treba da kuha!) Ugasite šporet pa umiješajte čokoladu dok se ne otopi. Umiješajte i glukozu (ili med) i prekrijte folijom kako bi se malo ohladila i zgusnula (ca. 10-15 min).
- 12) Rešetku sa kolačem najbolje stavite na tepsiju (kao u videu) i ravnomjerno raspodijelite glazuru. Glazuru koja se sakupila u tepsiji vratite u šerpu i ponovo nanesite na kolač dok ne prekrijete svaki dio glazurom.
- 13) Ostavite kolač da se potpuno ohladi i servirajte ga uz kafu ili čaj ili ga iskoristite za pripremu Barbie torte, koja vas čeka u slijedećem videu.