



reteta-video.ro

## Guguluf cu Fructe Confiate

Nemții îi spun **Gugelhupf** sau **Gugelhopf**, americanii **Bundt Cake**, iar noi guguluf. Cred că mai simplu este însă să-l spunem **chech** cam așa este. Este o specialitate cu origini din Alsacia, Austria, Cehia și Germania sudică și se pare că denumirea vine de la speciala pe care o are. Asta pentru că aluatul dulce se coace într-o tava care seamănă cu un turban, cu mijlocul înălțat ca un horn, încât prăjitura ajunge în contact cu o suprafață mai mare a vasului. În Europa forma folosită era din ceramica, în America din alumină (denumirea de Bundt vine de la producătorul care le făcea), dar acum se găsesc chiar și din silicon. Dacă nu aveți tava specială pentru **guguluf**, puteți foarte bine să îl coaceți în tava de [chec](#) sau pur și simplu în tava obișnuită în care faceți prăjituri, dar în acest caz va trebui să-l țineți mai puțin timp în cuptor. Nu va semăna cu o cusma, dar va fi la fel de bună. În rețeta originală de **guguluf** se pun și migdale și lichior de cireșe (Kirschwasser), dar este minunat cu orice fructe confiate, rahat sau cu fructe de sezon: visine, zmeură, coacăze, afine, mere tăiate cubulețe sau ce va mai adămeneste. Și tot în rețeta originală se folosește drojdie, astfel încât seamănă mult cu un cozonac. De altfel, în Germania se pregătește în preajma Crăciunului și este considerat checul lor tradițional. De-a timpului rețeta s-a tot modificat și a ajuns să fie foarte cunoscută și foarte variată. Lăsând istoria deoparte, este o **prăjitură deosebită**, aromată, perfectă lângă o cană de ceai sau de cafea, fie că o pregătim pentru o petrecere sau pentru o masă obișnuită în familie. Este foarte ușor și rapid să se termine la fel! Așa că faceți porție dublă (va zice din experiență)!

### INGREDIENTE GUGULUF CU FRUCTE CONFIATE

360 g de făină  
300 g de unt la temperatura camerei, tăiat în cubulețe  
165 ml de lapte  
4 albusuri  
4 galbenusuri  
160 g de zahăr pudră  
100 g de lamaie confiată  
50 g de fulgi de migdale  
50 de stafide rehidratate cam o jumătate de oră în apă  
o linguriță cu extract de vanilie  
o linguriță cu zahăr vanilat  
un plic cu praf de copt  
sare  
un cub de unt pentru uns tava  
o lingură cu făină pentru tapetat tava  
zahăr pudră pentru ornat

### MOD DE PREPARARE GUGULUF CU FRUCTE CONFIATE

#### PASUL 1

Îngem o formă pentru guguluf, sau o tava de chec obișnuită, cu cubul de unt și o tapetăm cu o lingură cu făină, într-un strat subțire.

#### PASUL 2

Adăugăm praful de copt peste făină și amestecăm.

#### PASUL 3

Într-un bol incapător punem untul și zahărul pudră și mixăm până când obținem o cremă.

#### PASUL 4

Adăugăm galbenusurile și continuăm să mixăm.

#### PASUL 5

Punem zahărul vanilat, lamaia confiată, fulgii de migdale, extractul de vanilie și stafidele șterse bine de apă și omogenizăm.

#### PASUL 6

Adăugăm cam un sfert în cantitatea de lapte și o lingură cu făină și amestecăm. Continuăm să adăugăm făină, lingura cu lapte și o lingură cu zahăr vanilat amestecăm de fiecare dată.

#### PASUL 7

Din când în când punem și puțin lapte, pentru a mai subția aluatul, amestecăm continuu și mai adăugăm câte o lingură cu făină. Alternativ lapte și făină, până când le incorporăm complet și obținem un aluat omogen, apoi îl lăsam deoparte.

#### PASUL 8

Încălzim cuptorul.

#### PASUL 9

Punem albusurile într-un bol incapător, cu un varf de linguriță cu sare, și le batem bine până când nu mai cad de pe paletelile telului.

#### PASUL 10

Adaugam in transe spuma de albusuri pentru aluatul facut si amestecam usor, de jos in sus, pentru a nu scoate aerul din ele. Amesuram usor de fiecare data, dar nu foarte mult, ci doar pana la incorporarea albusurilor in aluat.

**PASUL 11**

Turnam compozitia pentru chec in tava pregatita, nivelam usor deasupra si o punem in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 55 minute (daca folositi o tava de chec sau una obisnuita pentru prajituri, trebuie sa stea mai putin timp in cuptor).

**PASUL 12**

Cand desertul este rumenit si trece testul scobitorii, il scoatem din cuptor si il lasam sa se raceasca putin.

**PASUL 13**

Punem deasupra formei o farfurie si tinand bine si de tava si de farfurie, rasturnam brusc guguluful pe farfurie, unde il lasam sa se raceasca complet.

**PASUL 14**

Pudram cu zahar vanilat sau turnam deasupra o glazura de rom, de portocala, de lamaie, de ciocolata sau orice altceva va place.

**PASUL 15**

Servim langa o cana de ceai sau de cafea.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Guguluf cu Fructe Confiate*.**

**POFTA BUNA!**