

Tatliszi, azaz török joghurtos-citromos kuglóf.txt
Tatliszi, azaz török joghurtos-citromos kuglóf

Hozzávalók

A tésztához:

25 dkg lágy vaj
1,25 csésze porcukor
2 citrom finomra reszelt héja
5 nagy tojás sárgája és felvert habja
1,25 csésze zsíros joghurt
2,5 csésze liszt
2 teáskanál sütőpor
1/2 teáskanál só

A sziruphoz:

3/4 csésze víz
1 csésze cukor
2 citrom leve és durvára reszelt vagy vékonyra szeletelt héja

Esetleg a tálaláshoz:

1 csésze zsíros tejszín kis fahéj és szerecsendió

Az elkészítés módja:

Vajazzunk ki egy hagyományos kuglófformát, és melegítsük elő a sütőt 175°C fokra. Először keverjük habosra a vaját a cukorral és a finomra reszelt citromhéjjal. Adjuk hozzá egyenként a tojások sárgáját, végül pedig a joghurtot, majd habverővel keverjük egyenletes krémmé. Szórjuk a lisztet, a sütőport és a sót a keverékhez, és jól dolgozzuk össze. Verjük kemény habbá a tojások fehérjét, majd óvatosan forgassuk a tésztába. Öntsük az egészet az előkészített kuglófformába és süssük 50-60 percig. Ezalatt készítsük el a szirupot. Keverjük össze a vizet, a cukrot, a citromok levét és héját, majd forraljuk fel. Főzzük 10 percig, majd hagyjuk teljesen kihűlni. Mikor a sütemény megsült, vegyük ki a sütőből és még melegen szűrjük rá a szirupot. Hagyjuk, hogy a szirup teljesen beszívódjon, és a tészta kihűljön, csak ezután fordítsuk ki a formából. Díszítsük a leszűrt citromhéjjal, a szeleteket pedig tálaljuk fahéjjal és szerecsendióval ízesített zsíros tejszínnel.