

# Csokis-céklás kuglóf

Szegedi Gabriella

20 dkg liszt  
20 dkg barnacukor  
5 tojás  
csipet só  
fél csomag sütőpor  
20 dkg vaj  
20 dkg étcsokoládé  
2 nagyobb, 1 kisebb cékla  
1 teáskanál kakaó  
1/2 l habtejszín  
1 habfix  
vörösbor  
fűszerek

Elkészítés:

A céklahabot jobb, ha előző este csináljuk meg, hogy az ízek összeérjenek. A habhoz 1 nagy és 1 kicsi céklát megtisztítva nagy kockákra vágjuk, nyakon öntjük vörösborral, hozzáadjuk őrölve az összes otthon található karácsonyi fűszert (kivéve gyömbért), pici cukrot és kevés vaníliát, puhára főzzük. Ha megfőtt, kitesszük hűlni, amíg hűl, felverjük a tejszínhabot. Saját szánk íze szerint cukrozzuk, hozzáadjuk a habfixet, a kihűlt céklát turmixgéppel aprítjuk és laza mozdulatokkal a habba dolgozzuk, majd 1 éjszakát pihentetjük a hűtőben.

A tésztához a céklát megtisztítva finom reszelőn lereszeljük, a levét kinyomjuk és vörösborral pótoljuk. Az 5 egész tojást a cukorral habosra keverjük, közben gőz fölött a vaját és a csokoládét összeolvasztjuk. A habosra vert tojásba beledolgozzuk a sós sütőporos lisztet, a kakaót a felolvasztott vaját a csokival, és legvégül a reszelt céklát. A 180C-ra felmelegített sütőben kb 40 percig sütjük.