

Vinski kuglof sa Menaž cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **85** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**šecera
- **250 g**margarina
- **4**jajeta
- **100 g**suvog groža
- **100 g**cokolade
- **200 ml**crnog vina
- **1 kašik**agustina
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**cimeta
- **300 g**brašna

Za preliv:

- **100 g** cokolade
- **4 kašike**ulja

Priprema

Šecer umutiti sa margarinom i dodavati jedno po jedno jaje.

Postepeno dodavati crveno vino.

Dodati brašno, gustin, cimet, prašak za pecivo. Izmešati pa dodati cokoladu secenu na kockice i suvo grože.

Dobro izmešati i preruciti u kalup za kuglof. Peci u rerni zagrejanj na 180 C oko sat vremena.

okoladu otopiti sa uljem i preliti ohlaen kuglof.

Savet