Ranjeni kuglof



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** jajeta
- **100 g**šecera
- **2 dl** vocni jogurt od šumskog voca
- **150 ml** ulja
- **1/2**limuna - rendana korica
- **200 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**mlevenog rogaca
- **1 kašicica**kakaoa
- **100 g**malina
- Za glazuru:
- **100 g**šecera
- **2 štangle** cokolade
- **125 ml**slatke pavlake
- **125 ml**vode
- **3 kašike**kakoa
- **1 kesica**želatina

Priprema

Penasto umutiti jaja i šecer, dodati ulje, jogurt, koricu od limuna i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Testo podeliti na dva dela, pa u jedan deo staviti mleveni rogac i kakao.

U kalup premazan puterom i posut prezlama sipati 3 kašike svetle, pa 3 kašike tamne smese, dok se ne utroši

polovina ukupne smese.

Preko toga staviti maline.

Zatim opet naizmenicno sipati svetlu i tamnu smesu, dok se ne potroši ukupna kolicina.

Smesu staviti u kalup za kuglof precnika 22 cm i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 40 minuta. Izvaditi kuglof iz rerne, sacekati 20-ak minuta, da se prohladi, pa ga izvaditi iz kalupa.

Napraviti ogledalo glazuru od cokolade. 100 g šecera istopiti na slabijoj temperaturi sa 3 kašike kakaoa, 125 ml vode i 125 ml slatke pavlake. Kada prokljuca, preliti 2 štangle cokolade. Sve dobro sjediniti da nema grudvica. 1 želatin staviti u 50 ml vode i ostaviti 10-ak minuta da nabubri. okoladnoj smesi dodati želatin i sve dobro izmešati.

Kada se glazura ohladi (npr. na 30-ak stepeni, da bude mlaka), preliti preko kuglofa.

Kuglof iseci na parcad i služiti.

Savet

Svu koliinu ogledalo okoladne glazure koja ostane možete zamrznuti i iskoristiti drugom prilikom.