

Najbolji kuglof



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4jajeta**
- **200 gšecera**
- **200 mlmleka**
- **200 mlulja**
- **250 gbrašna**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- **1 kašikakakao**
- **100 gcokolada**

Priprema

Umutiti šam od 4 belanca dodati šefer mutiti i dalje dodavajući jedno po jedno žumance. U umucenu smesu sipati mleko, ulje, prašak za pecivo i brašno i lagano sjediniti žicom za mucenje.

Smesu podeliti na dva dela u jedan deo umešati kakao.

Kalup za kuglof namazati margarinom i posoliti brašno. U kalup sipati naizmenično crnu pa belu smesu.

Zagrejati rernu na 200 C staviti da se pece i posle 10 minuta smanjiti na 150 C prekriti kalup papirom da ne izgori.

Peci još 40 minuta. Pecen kuglof ostaviti 10 minuta da se prohladi, a zatim prevrnuti na tanjur.

Rastopiti 100 g cokoladu sa 3 kašike ulja premazati kuglof i posuti šarenim mrvicama.

Savet