

## Uskršnji kuglof



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 3 jajeta
- 100 g putera
- 50 ml ulja
- 200 g brašna
- 130 g šecera
- 100 g kandiranog voća
- 50 g lešnika
- 1,5 limuna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 vanilin šećer
- 200 ml mleka
- 1 kašika marmelade od šipaka
- 80 g prah šecera

## Priprema

Mikserom umutiti puter, žumanca, 130 gr. šecera i vanilin šećer. Dodati mleko, ulje, sok i izrendanu koru od 1 limuna, kandirano voće (borovnice, ananas, papaju, grožđe i brusnice), marmeladu i sve promešati. Na suvom tiganju propržiti lešnike i sitno ih iseckati pa i njih staviti u smesu. Na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i cvrst sneg od belanaca. Kalup za kuglof precnika 22 cm premazati puterom i posuti brašnom, pa izruciti smesu. Peci u rerni prethodno zagrejanom na 180 stepeni C 50-60 minuta u zavisnosti od rerne. Proveriti cackalicom da li je peceno. Peceni kuglof izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohladi 20-ak minuta, pa ga izvaditi iz kalupa. 100 g prah šecera pomešati sa sokom od pola limuna i preliti kuglof, pa isti dekorisati cokoladnim zekama i jajetom, lešnicima i borovnicama. Iseci na parcad i služiti.

**Savet**