

## ***Kuglof sa kokosom***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **160 g** bele cokolade
- **120 g** putera
- **3** jajeta
- **120 g** šecera
- **1/4 kašičice** arome vanile
- **125 g** mekog brašna
- **100 g** kokosovog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **250 ml** slatke pavlake
- **130 ml** mleka
- **1/2** limuna - sok i korica
- **po želji** badem

### **Priprema**

110 g bele cokolade otopiti na tihoj vatri sa puterom i ostaviti da se prohladi. Belanca umutiti u cvrst sneg, pa postepeno dodavati šecer. Kada se šecer istopi, uz neprekidno mucenje dodavati jedno po jedno jaje, aromu vanile, ohlaženu cokoladu i puter, umucenu slatku pavlaku, (ostaviti 3 kašike za glazuru), mleko, sok i koricu dobro opranog limuna i na kraju izmešane suve sastojke – obe vrste brašna i prašak za pecivo. Kalup za kuglof precnika 22 cm premazati puterom i posuti brašnom, sipati smesu i staviti u prethodno zagrejanu rernu na 180 stepeni C, da se pece oko 45 min. Pecen kuglof izvaditi iz rerne i posle 20-ak minuta ga izvaditi iz kalupa. Preostalu slatku pavlaku zagrejati, dodati 50 g cokolade, rastopiti i preliti kuglof, a preko dekorisati kokosovim brašnom i blanširanim bademima.

**Savet**