Kuglof sa kockicama cokolade



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **3**jajeta
- **prstohvat**soli
- **3 kašike**šecera kristala
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika**kakaa
- **3 kašike**mlevenih oraha
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **3 kašike**džema od kajsije
- **50 g**cokolade
- **1 kašicica**cimeta

Priprema

Umutiti penasto belanca sa prstohvatom soli, dodavati kašiku po kašiku šecera, pa smanjiti brzinu miksera i dodavati žumanca, zatim brašno, prašak za pecivo, kakao i džem od kajsija.

Iskljuciti mikser, dodati cokoladu isecenu na kockice i rucno promešati.

Masu izruciti u kuglof, prethodno podmazan uljem i posut brašnom.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta.

Ostaviti da se malo prohladi, izvaditi iz kuglofa i seci ih na parcad. Po želji posuti šecerom u prahu.

Savet