

Kuglof s limunom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6jaja**
- **350 gšecera**
- **1,5 dlulja**
- **1,5 dlvode**
- **400 gbrašna**
- **1prašak za pecivo**
- **1vanil-šecer**
- **1limun**
- **2 ravne kašikekaka**
- **1 kašikakokosovog brašna**

Glazura:

- **100 gcokolade za kuvanje**

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca, pa izmutiti sve sastojke mikserom. Dodati sok i koricu od 1 limuna. Belanca umutiti u cvrst sneg, pa spatulom dodati u smesu. Podeliti na dva dela, u jedan dodati kakao i kašiku kokosa, može, a i ne mora. Kuglof podmazati, posuti brašnom, pa uliti prvo belu, pa tamnu smesu. Peci na 180 stepeni oko 45 minuta. Ohlaen kuglof preliti glazurom od cokolade.

Savet