

Višnja kuglof



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 šoljice šećera
- 2 šoljice mleka
- 1 šoljica ulja
- 6 šoljica brašna
- 0,5 kesice praška za pecivo

Voće:

- 200 g višanja

Dekoracija:

- 100 g čokolade

Priprema

Umutiti sastojke i u podmazan kalup za kuglof sipati samo malo mase. Zapeći par minuta, pa poreći višnje i preliti ostatom mase. Peci dok ne naraste i ne porumeni.

Izvaditi kuglof polako nožem odvojiti sa strane i oko rupice, pa prevrnuti na okruglu tacnu za torte.

Savet

Preliti otopljenom okoladom.