

# **oko-višnja kuglof**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **5jaja**
- **125 gšecera**
- **1vanil-šecer**
- **150 mlulja**
- **125 mlmleka**
- **200 gbrašna**
- **1prašak za pecivo**
- **2puđinga od cokolade**
- **100 gčokolade za kuvanje**
- **200 gvišanja**
- šecer u prahu (za posipanje)

## **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca, pa umutiti belanca u cvrst sneg sa šecerom i vanil-šecerom. Postepeno dodati žumanca. Zatim dodati ulje i mleko, umutiti pa skloniti mikser. Varjacom polako umešati brašno, prašak za pecivo i puđing od cokolade. Sve lepo sjediniti, pa dodati krupno narendanu cokoladu i višnje. Promešati, pa uliti smesu u podmazan i pobrašnjen kalup za kuglof. Peci 75 minuta na 180 stepeni.

Kad je kolac gotov, izvaditi ga iz rerne i ostaviti malo u kalupu, pa onda prevrnuti kalup i izvaditi kolac. Posuti ga šecerom u prahu.

Ohlaen kolac seci na parcad.

## **Savet**

Umesto pudinga može se koristiti kakao.