

## **okoladni kuglof sa višnjama**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **75** min

### **Sastojci**

#### **Za kuglof:**

- 2jajeta
- **150** gšecera
- **125** mlulja
- **100** mlsoka od višanja
- **150** gbrašna
- 1/2praška za pecivo
- **100** gistopljene cokolade za kuwanje
- **100** gkrupnije mlevenih oraha
- **100** gocedjenih višanja

#### **Za premazivanje:**

- **100** gcokolade za kuwanje
- malošarenih mrvica ili krupno mlevenih oraha

### **Priprema**

Žumanca umutiti sa šecerom. Belanca posebno umutiti. U žumanca dodati ulje, sok od višanja, brašno, prašak za pecivo, istopljenu cokoladu i orahe. Sve to izmutiti, pa u tu masu dodati umucena belanca i ocedjene višnje. Dobro izmešati kašikom.

Smesu sipati u dobro podmazanu margarinom i brašnom posutu modlu za kuglof. Peci oko 1h na 170 C.

Peceni kuglof izvaditi iz modlei ostaviti da se ohladi. Istopiti cokoladu, premazati kuglof i posuti orasima ili šarenim mrvicama.

### **Savet**

Jednostavno a ukusno :) Prijatno!