

## *okoladni kuglof*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- 2 jajeta
- 1 šoljašecera
- 2/3 šoljejogurta
- 1/2 šoljeulja
- 2 šoljemekog brašna
- 1/2 kesiceprška za pecivo
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 limun - rendana kora
- 1 narandža - rendana kora od

#### **Za glazuru:**

- 5 kašikadomace marmelade po izboru
- 1 kašicicacimeta
- 100 g cokolade
- 4 kašikemleka
- 1 puna kašicicaputera

### **Priprema**

Umutiti belanca sa šecerom, pa dodati žumanca. Nakon toga dodati jogurt, brašno, vanilin šecer i ulje. Sve dobro umutiti. Dodati rendane kore i izmešati. Peci u plehu za kuglof oko sat vremena na 150 stepeni. Tokom pecenja proveravati cackalicom da li je kuglof pecen. Kada se malo prohladi, premazati da marmeladom u koju ste dodali cimet. Zaseci ga mestima koja su označena, ali ne do kraja već približno do pola. okoladu istopiti sa mlekom, pa dodati puter. Mešati dok se puter ne otopi. Preliti kuglof glazurom. Razdvajati ga na mestima koja su zasećena i tu sipati glazuru.

### **Savet**