Kuglof sa višnjama

težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina (putera)
- **250 g**šecera
- **4**jajeta
- **1 prstohvat**soli
- **400 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **300 ml**mleka
- **6 kašika**mleka
- **3 kašike**kakaoa
- **400 g**višanja

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca, u koja se doda prstohvat soli, se umute cvrsto. Margarin umuti penasto, sa dodatkom šecera. U umucenu mešavinu margarina i šecera dodavati jedno po jedno žumance, uz neprekidno mucenje.

Brašno pomešati sa pecivom. Dodavati, naizmenicno, brašno i mleko (300 ml). Na kraju dodati umucena belanca i polako sjediniti.

Kakao preliti sa šest kašika mleka i rastvoriti ga, mešajuci.

Umuceno testo podeliti na pola, pa u jednu polovinu dodati pripremljeni kakao i sjediniti, mikserom.

Kalup za kuglof dobro podmazati margarinom i celu površinu posuti sa šecerom u kristalu (prilikom pecenja šecer se karamelizuje, pa je ukus testa jako dobar).

U kalup, naizmenicno, stavljati po jednu kašiku belog i tamnog testa. Kada se utroši polovina, ukupne kolicine, testa, poreati ocišcene višnje. Nastaviti sa sipanjem testa, na isti nacin, dok se ne potroši i druga polovina testa.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Probati cackalicom kada je testo ispeceno. Ispeceni kuglof izvaditi, ostaviti da odmori pet minuta, pa ga prevrnuti na tacnu za posluženje.

Deca ga vole sa mlekom a jako je dobar i uz sok

Savet