

# *Kuglof sa orasima i višnjama*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3** jajeta
- **9** kašikabrašna
- **9** kašika šecera
- **9** kašikaulja
- **9** kašikamleka
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **2** kesice vanilin šecera
- korica limuna
- **150** goraha
- **150** gvišanja
- **100** g cokolade za kuvanje

## **Priprema**

Belanca odvojiti od žumanaca. Zatim žumanca umutiti sa 6 kašika šecera.

U prethodnu smesu dodati vanil šecer, koricu limuna, mleko, ulje, brašno i prašak za pecivo. Sve sjediniti mikserom.

U umucenu prethodnu smesu dodati umucena belanca sa 3 kašike šecera.

Zatim u prethodnu smesu dodati iseckane orahe i očišcene višnje.

U kalup za kuglof podmazan margarinom i brašnom naliti umucenu smesu. Staviti da se pece 55 minuta na 170 C.

Kada je kuglof gotov izruciti ga na tanjur i preliti rastoplenom cokoladom. Ostaviti malo da se stegne. Kada se kuglof stegne, iseci na parcice i uzivati u degustaciji istog. Prijatno.

### **Savet**

Idealna poslastica, a kalup za kuglof svakako treba imati.