arobni kuglof

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **3**jajeta
- **1 šolja**šecera u prahu
- **1/2 šolje**ulja
- **1/2 šolje**mleka
- **1,1/2 šolja**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **2 kesice** vanilin šecera

Za fil:

- **2,1/2 šolje** mleka
- **1 kašika**brašna
- **1 kašika**kukuruznog skroba
- **1 kašika**kakaoa
- **1 šolja**šecera
- **80 g**rendane cokolade

I još:

- **50 g**margarina
- **50 g**bademа

Priprema

Ulupati belanca sa polovinom šecera u cvrst šam. Posebno umutiti žumanca sa preostalim šecerom i vanil-šecerom, a zatim umešati šam od belanaca. Dodati mleko, ulje i brašno, pomešano sa praškom za pecivo i sve polako sjediniti varjacom i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Kalup nauljiti, posuti brašnom, pa uliti pripremljenu masu i peci na 160 C, oko 40-45 minuta.

Kada se kolac malo prohladi, oprezno oštrim nožem odseci vrh torte (1/3), a zatim malom kašicicom izdubiti dno kolaca.

Fil: U odgovarajucoj posudi pomešati brašno, kukuruzni skrob, kakao, šecer i cokoladu. Naliti mleko i kuvati na laganoj temperaturi mešajuci dok se fil ne zgusne. Skinuti sa vatre i ostaviti da se prohladi. Malo fila ostaviti sa strane za preliv. Filom filovati izdubljen prostor.

Poravnati i poklopiti odsecenim gornjim delom. Bademe kratko blanširati u vodi, a zatim ocistiti od ljuske. Potom polovinu samljeti, a drugu polovinu ostaviti u komadu. Na kraju, u fil koji smo ostavili za preliv, dodati margarin i prokuvati. Preliti gotov kolac i dekorisati bademima. Kolac odložiti u frižider da se ohladi i stegne pre služenja.

Savet