

Šareni kuglof sa višnjama



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **4** jajeta
- **300 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **100 ml** jogurta
- **200 ml + 4 kašika** mleka
- **5 kašika** kakao neskvika
- **100 g** višanja
- cecer u prahu (za posipanje)
- **250 g** putera

Priprema

Odvojite žumanca od belanaca. Posebno mutite belanca, dodajući postepeno šecer i vanilu. U drugoj posudi umutite žumanca i otopljeni puter. Povežite te dve mase, pa dodajte brašno sa praškom za pecivo, jogurt i mleko. Kakao neskvik posebno umutite u šolji sa pet kašika mleka. Podelite smesu i jednoj dodajte kakao neskvik pomešan s mlekom. Prvo u kalup za kuglof sipajte žutu smesu. Poreajte višnje, pa sipajte braon smesu.

Kad se prohladi izrucite ga na plato i režite na parcad

Savet

Pecite na 180. Proverite akalicom da li je peeno posle pola sata. Ako masa ne ostaje na akalici onda jeste :) posipajte šeerom u prahu, ako želite slai ukus.