okoladni kuglof (2)

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kuglof:

- **3**jaja
- **1,5 caša**šecera
- **1 caša**ulja
- **1 caša**mleka
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **3 kašike**kakao
- **2,5 cašе**brašna
- **6 kašika**domaceg pekmeza od šljiva

Za glazuru:

- **100 g**mlecne cokolade
- **3 kašike**mleka
- **3 kašike**ulja

Priprema

Umutiti jaje, dodati šecer i to dobro ubutati mikserom, dodati mleko, ulje, kakao, pecivo, i umesati sastojke dobro, na kraju dodati dve caše brašna i umesati, ostalo pola caše postepeno dodavaj smesi i mešati. Odprilike da bude polugusta smesa, ako je potrebno dodati još brašna. Sipati smesu u podmazan kalup za kuglof i posuti brašnom. Na vrh smese spustati malom kašicicom malo po malo pekmeza da ima svugde po površini i ubaci u zagrejanu rernu. Nakon 10 minuta smani temperaturu rerne na 180 C sve dok se ne ispece.

Istopiti cokoladu sa mlekom i uljem i šarati po površini kuglofa.

Savet

Za ovaj kola je potrebno potrefiti temperaturu rerne. Nesme na jaku temperaturu jer sredina e ostat živa, nego nek se polako pee na 180 C.