

## **okoladni kuglof**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4jajeta**
- **150 gbrašna**
- **200 gšecera**
- **1,5 dl ulja**
- **1 dlmleka**
- **30 gkakaoa**
- **2 kašiciceprasha za pecivo**
- aroma ruma po želji
- **70 gMenaž cokolade**

### **Prepuna**

Mikserom izmešati žumanca sa šecerom, dodati ulje, postepeno dodavati i brašno, kakao, prašak za pecivo i mleko. U drugoj ciniji umutiti cvrst sneg od belanaca koje treba lagano umešati sa prvom smesom.

Smesu uliti u jako namašcen kalup za kuglof i peci u pecnici na 180°C 40 minuta.

Peceni kuglof prohладити 10 минута у калупу па га извадити на тачну, прелити отопљеном **Menaž cokoladom** и украсити по жељи.

### **Savet**