# *Suncani kuglof*

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **3** jajeta
- **8 kašika**brašna
- **2 kašike** kakaoa
- **1 dl** jogurta
- **3 kašike** ulja
- **0,05 dl**tople vode
- **1/2** izrendane zamrznute narandže
- **1/3 kašicice**umbira u prahu
- **1 kesica**praška za pecivo
- **150 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **50 g**mlevenog badema
- **100 g**suvog groža

**I još:**

- **100 g**bele cokolade
- **1 kašika**slatke pavlake
- bademi
- kora narandže

## Priprema

Odvojiti žumanca i belanca. Belanca utuci u cvrst šne. Žumanca umutiti sa šecerom i toplom vodom, dodati

ulje, jogurt, vanilin šecer, brašno, prašak za pecivo, rendanu narandžu, umbir, grožice i kakao. Dodajte umucena belanca i u par poteza sve lagano sjedinite. Sipajte u silikonski kalup za kuglof i pecite na 180 stepeni sat vremena. Nakon toga izvadite kuglof, ostavite da se prohladi, izvadite iz silikona i prelijte glazurom koju cete napraviti tako što otopite cokoladu na pari sa malo ulja. Po površini kolaca narendajte malo kore od narandže i pospite seckanim bademom.

Koristite narandžu iz organskog uzgoja, ukoliko niste u mogucnosti nabaviti zamenite sa 1 dl soka od narandže i 50 g kandirane narandžine kore.

## Savet