

## ***Mramorni kuglof (2)***



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za kuglof:**

- 3jajeta
- **200 g**šecera
- 2vanil šecera
- **450 g**brašna
- **400 ml**mleka
- **250 ml**ulja
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **3 kašike**kakaoa

### **Priprema**

Umutiti jaja i postepeno dodavati šecer. i vanil šecer. Dodavati polako ulje, stalno muteci i na kraju dodati mleko i sjediniti sve zajedno. Brašno pomešati sa praškom za pecivo. Žicom za mucenje sjediniti brašno sa tecnom masom, dodavajući po malo i kad ste sjedinili prvu kolicinu, dodavati po malo i preostalo brašno.

U malu cinijicu sipati kašiku mleka i dodati kakao i rastopiti u mleku. Celokupnu masu podeliti na dva dela i u jedan deo dodati kakao i dobro sjediniti sa belom masom.

Kalup za kuglof ako je silikonski ne treba podmazivati ako nije onda podmazite puterom i brašnom. Sipati kašikom svuda po dnu prvo belu masu (trebate vam oko 3 do 4 kašike mase) onda preko sipati masu sa kakaom

pa preko mase sa kakaom sipati belu masu i tako dok imate materijala.

Zagrejati rernu na 180°C i peci kuglof oko 45 do 50 minuta. Ostaviti u kalupu da se kratko prohladi i onda okrenuti na žicu i ostaviti da se potpuno ohladi. Kuglof možete preliti cokoladom ili posuti šećerom u prahu.

## **Savet**