

Vocni kuglof (2)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 zrela banana
- 3 jabuke
- 2 kesice vanilin šecera
- 200 g šecera
- 200 ml kisele vode
- 100 ml ulja
- 350 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1/2 kašice cimeta
- 100 g brusnice

Za glazuru:

- 200 g šecera u prahu
- 1 kašika limunovog soka
- 4-5 kašika tople vode

Priprema

Bananu i dve jabuke oljuštiti, iseckati i u blenderu izmiksati. Dodati šećer i vanilin šećer, promešati, pa zatim dodati kiselu vodu i ulje. Sjediniti brašno, prašak za pecivo i cimet u posebnoj posudi, pa onda dodati u izmiksano voće i sve zajedno promešati. Treću jabuku ocistiti, oljuštiti i iseci na kockice, pa zajedno sa brusnicama dodati smesi za biskvit. Promešati da se voće ravnomerno rasporedi. Modlu za kuglof dobro podmazati margarinom i u nju sipati pripremljenu smesu.

Peci u rerni zagrejanom na 180 stepeni oko 50 minuta. Izvaditi iz rerne, sačekati oko 20 minuta da se kuglof malo prohladi, pa ga onda izvaditi iz modle.

Šećer u prahu pomešati sa limunovim sokom i toplom vodom, pa viljuškom umutiti, kako bi se dobila glatka glazura.

Kašikom glazuru rasporediti preko ohlaenog kuglofa.

Savet