# *Mramorni rum kuglof*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1 čaša**jogurta
- **1 čaša**šecera
- **2 čaše**brašna
- **1/2 čaše**ulja
- **2**jajeta
- **3 kašike**kakaoa
- **2 kašicice**ekstrakta ruma
- **1 kesica**praška za pecivo

## Priprema

Penasto umutiti jaja i šecer, u to dodati ulje, zatim brašno u koje ste dodali prašak za pecivo. Na kraju dodati jogurt. Dobijenu masu podeliti na dva jednaka dela, pa u drugu polovinu umešati kakao i rum.

U kuglof podmazan margarinom kašikom sipati naizmenicno tamnu i svetlu masu praveci šare. Kolac peci 30 minuta na temperaturi od 180 stepeni. Prohladiti, pa seci na parcice.

## Savet