

## ***\*Prima vista\****



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 60 g belog šećera
- 140 g smeeg šećera
- 100 ml ulja
- 100 ml soka od pomorandže
- 1 kašika rendane pomorandžine kore
- 300 g brašna
- 2 kašike nes kafe
- 1/4 kašice sode bikarbone
- 1/2 kašice praška za pecivo
- 1 kašica cimeta
- 1/2 kašice mlevenog kardamona
- 1 kesica vanilin šećera
- 180 ml tečnog meda

### **Za glazuru:**

- 125 g čokolade za kuvanje
- 80 g bele čokolade

### **Za ukras:**

- **maloc**cokoladnih mrvica
- **malos**rebrnih perli

### **Priprema**

Brašno prosejati sa sodom bikarbonom i praškom za pecivo, dodati slatke zacine, smeji šećer i kafu, pa sve promešati u jednoj ciniji. U drugoj razmutiti med sa sokom od pomorandže, pa kad se otopi, umešati ulje. Jaja izmutiti sa šećerom da pobele, pa dodati prvo mokre, a potom kašikom sipati i suve sastojke. Mešati špatulom da se smesa ujednaci, a potom sipati u podmazan i pobrašnjen kuglof. Peci kolac na 180 stepeni 35-40 minuta, u zavisnosti od pecnice, pa ohladiti. Hladan kolac preliterati glazurom od cokolade za kuvanje koju smo rastopili na pari, a potom kašikom našarati i belom cokoladom, takoe rastopljenom na pari. Ukrasiti po želji cokoladnim mrvicama i srebrnim perlama.

### **Savet**

Ljubav na "prima vista"...zaista..Divan ukus i miris. Poslužiti uz nes kafu i uživati.