Aromaticni kuglof



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **300 g**brašna
- **1,5 dl**ulja
- **180 g**šecera
- **1/2** limuna
- **2**narandže
- **2 kašike**kakaoa
- **180 ml**jogurta
- **2 kesice**vanil šecera
- **1 kesica**praška za pecivo

Glazura:

- **50 g**bele cokolade
- **50 g**crne cokolade
- **2 kašike**ulja

Priprema

Umutiti mikserom jaja i šecer. Dodati jogurt, ulje, sok od limuna, sok od narandže, vanil šecer. Odvojiti 1/3

smese i dodati kakao. Uzeti silikonski kalup i sipati smesu, mestimicno dodavati kakao smesu. Zagrejati rernu na 200 stepeni i peci kolac 30-40 minuta. Ostaviti kolac da se ohladi.

Otopiti belu cokoladu sa kašikom ulja. Otopite crnu cokoladu sa kašikom ulja. Kada se kolac skroz ohladi izvadite ga iz kalupa i prelijte sa cokoladom.

Savet