

## **Mramorni kuglof (3)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za kuglof:**

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **50 g**mlcne cokolade
- **100 g**šecera u prahu
- 2cela jajeta
- 2žumanceta
- **100 g**kokosa
- **3 kašikemleka**
- **80 g**brašna
- **100 g**margarina

#### **Za cokodni preliv:**

- **3 rebracokolade** za kuvanje
- **1 rebromlecne** cokolade
- **malo** mleka
- **po željikokosa**

### **Priprema**

U ciniji žicom ulupati jaja i žumanca, dok se na šporetu topi cokolada sa margarinom. Zatim u jaja dodati brašno, i tek na kraju šefer u prahu.

U istopljenu cokoladu dodati kokos, pa sjediniti dobro. Na kraju tako dobijenu smesu dodati u posudu sa

umucenim jajima sa brašnom i šecerom.

Promešati varjacom, ali ne u potpunosti kako bi kolac dobio mramorni izgled. Podmazati kalup za kuglof, dodati malo brašna, pa lagano presuti smesu u kuglof. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na oko 200 C.

Ispeceni kolac ostaviti da se prohladi, a za to vreme istopiti cokoladu sa malo mleka.

Prelići kolac pa ga staviti na par minuta u frižider kako bi se cokolada stegla. Ukrasiti kokosom po želji. Prijatno!

### **Savet**