oko višnja kuglof



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kuglof:

- **5** jaja
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **250 g** šecera u prahu
- **300 g**oštrog brašna
- **100 g**mekog brašna
- **50 ml** mleka
- **50 ml**ulja
- **200 g**omekšalog putera
- **2 kašike**kakao praha
- **100 g**pecenih mlevenih lešnika
- **300 g** višanja

Za preliv:

- **100 g**bele cokolade
- **100 g**cokolade
- **50 g**putera

Priprema

Jaja umutiti sa prah šecerom i vanilin šecerom. Dodati prašak za pecivo mutiti pa dodati omekšali puter, ulje i mleko. Sve fino sjediniti i lagano, umešati brašno. U pouljen i brašnom posut kalup za kuglof sipati pola smese. U drugu polovinu smese, dodati kakao prah i mlevene lešnike, pa sipati preko višanja.

Kuglof peci u zagrejanoj rerni, 110 minuta na 175 stepeni, bez otvaranja rerne. Pecen kuglof ohladiti.

Ohlaen kuglof preliti sa coko glazurom. Priprema coko glazure: 100 g bele cokolade otopiti na pari, dodati 25 g putera malo prohladiti i preliti preko ohlaenog kuglofa. Zatim otopiti 100 g cene cokolade, dodati 25 g putera, malo prohladiti i preliti preko bele glazure. Oostaviti da se ohladi i uživati u ukusu kuglofa.

Savet