

Kuglof s višnjama i cokoladom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- 2 šolje od 2 dlžutog šecera
- 1 šoljamleka
- 1 šoljaulja
- 2 vanilin šecera
- 1 kašicicaextrakta ruma
- 2 šoljebrašna
- 80 g cokolade
- 1 šoljavišanja
- malo šecera u prahu za posipanje
- 1 kašicica kafe u prahu

Priprema

U jednu ciniju sipati brašno, vanilin i prašak za pecivo. U drugoj penasto umutiti jaja sa šecerom, pa kad pobele, sipati mleko, ulje, ekstrakt ruma i promešati. U manjoj šerpici otopiti cokoladu i ostaviti da se ohladi. Dodati joj prah kafe, pa promešati. Višnje ocediti od soka i posuti sa malo brašna, pa otresti višak. Mokroj smesi dodati suve, špatulom ujednaciti. Kuglof pomastiti i posuti brašnom. Sipati skoro 2/3 smese, a u poslednju trecinu umešati cokoladu. Višnje rasporediti po testu, pa zalizi cokoladnom smesom. Ugrevati pecnicu na 180 stepeni, pa peci kuglof sve dok test cackalicom ne bude suv... Mlak kuglof istresti iz kalupa, pa posuti šecerom u prahu i seci na šnite.

Savet