

Kuglof od višanja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g brašna
- 1 kesica pudinga
- 50 g kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo
- 125 g šecera
- 1 vanila
- 1 čaša od jogurta mleka
- 1 čaša od jogurta ulja
- 100 g čokolade
- 300 g višanja

Priprema

U posudu sjediniti brašno, puding, prašak za pecivo i kakao, dobro promešati kašikom. U dublju posudu umutiti jaja (s tim što ja uvek prvo mutim belanac u cvrst sneg zatim dodam šecer i vanilu i nastavim da mutim dok se šecer ne razbije i na kraju dodam žumance) tako radim za svaki kolac nekako mi je lepše. Dodati mleko i ulje, zatim dodati brašno sa pomenutim sastojcima i sve to lagano promešati. Dodati višnje i narendati čokoladu i opet sve dobro promešati. Smesu sipati u kalup koji ste pre toga podmazali i peci na 180 stepeni, 70 minuta.

Savet

Po želji možete na kraju kad kuglof izvadite iz kalupa da ga prelijete otopljenom okoladom. Prijatno :)