

Kuglof sa cokoladom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** crne cokolade za kuhanje
- **100 g** bele cokolade
- **250 g** margarina
- **200 g** šećera
- **5** jaja
- **375 g** brašna
- **1 dl** mleka
- **1 kesica** praška za pecivo

Za glazuru:

- **100 g** crne cokolade
- **malo** margarina

Priprema

Spremiti sastojke. Okoladu (100 g crne i 100 g bele) iseci na kockice.

Penasto umutiti margarin i šećer, pa dodati jedno po jedno jaje. Zatim dodati iseckanu cokoladu, brašno i prašak za pecivo. Umutiti pa dodati mleko i nastaviti sa mucenjem. Kalup premazati sa malo rastopljenog margarina, ako je silikonski i ne mora da se namaže. Sipati smesu u kalup.

Peci u zagrejanoj rerni na 175°C oko sat vremena. Ukoliko koristite turbo rernu (sa ventilatorom) kuglof peci 10

minuta krace. Napraviti glazuru od cokolade i malo margarina pa preliti kuglof (ja uvek topim cokoladu na pari, tako nikad ne može da zagori). Ohlaen kuglof seci na parcad i služiti :-)

Savet

Ukusno i jednostavno. Prijatno :-)