

Mramorni kuglof (5)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 šolje od 2 dl žutog šećera
- 2 burbon vanilin šećera
- 1 šolja otopljenog maslaca
- 1 šolja jogurta sa ukusom vanile
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g čokolade

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šećerima, kad se otopi, sipati otopleni maslac i jogurt, izmešati, a onda prosejati brašno sa praškom za pecivo. Kuglof premazati maslacem i posuti brašnom. Smesu podeliti na dva dela, pa u jedan umešati otopljenu čokoladu. Sipati naizmenicno žutu i braon smesu i ovlaš promešati viljuškom. Peci u pecnici zagrejanoj na 180 stepeni oko 40-tak minuta, najbolje proveriti cackalicom... Prohladiti kuglof, pa ga izvaditi iz kalupa i rezati na šnite.

Savet