

## *oko kesten kuglof*



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **125** gmaslaca
- **150** gšecera
- **3**jajeta
- **300** gbrašna
- **50** gcokolade
- **200** mlmleka
- **50** gmlevenih badema
- **250** g kesten pirea
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kesicapraška za pecivo
- **50** gcokolade

#### **Glazura:**

- **100** gcokolade
- **100** mlslatke pavlake

### **Priprema**

U odgovarajucoj posudi izmešati kesten pire, 50 g otopljene cokolade i mleko.

Posebno umutiti maslac sa šećerom, dodati jedno po jedno jaje, a zatim u smesu rucno dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo, vanilin šećer, mlevene bademe i smesu sa kesten pireom.

Dobro promešati sastojke i razliti u kalup premazan maslacem i posuti prelom. U kuglof dodati 50 g iseckanu cokoladu, promešati kašikom i staviti kuglof da se pece.

Peci oko 50 minuta u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni.

Ispecen kuglof ostaviti da se dobro ohladi. U meuvremenu zagrejati slatku pavlaku koja ne sme da prokljuca i u njoj otopiti izlomljenu cokoladu uz neprekidno mešanje.

Kuglof dekorisati glazurom od rastopljene cokolade. Ostaviti da se glazura stegne i poslužiti.

## **Savet**