

Kuglof sa višnjama (2)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 **caše (od jogurta)** brašna
- 1,5 **caša** šecera
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 3 **kesice** vanilin šecera
- 1 **caša** kiselog mleka
- 200 g **ocišćenih višanja**
- 150 **mlulja**

Priprema

Izmutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom da pobeli, prašak za pecivo, ulje, kiselo mleko.

Smanjiti brzinu na mikseru, pa na kraju dodati brašno. Sve lepo sjediniti.

Kalup za kuglof podmazati margarinom, pa posuti brašno preko margarina. Istresti višak brašna.

Sipati polovinu testa. U ostatak testa sipati sok od višanja. Onaj sok što se iscedio iz ocišćenih višanja. Sipati i drugu polovinu testa preko prve. Staviti kuglof da se pece. Nakon desetak minuta pecenja, kad pocne da se hvata korica na kuglofu, izvaditi ga iz rerne. Poreati višnje, pa vratiti da se pece do kraja. Nakon 20 minuta

pečenja proveriti cackalicom dali je peceno, ako nije, pokriti aluminijumskom folijom, pa vratiti da se pece još 10-15 minuta.

Gotov kuglof kada se ohladi posuti šećerom u prahu.

Savet