

Kuglof od kakao praha i lemon curda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **caše (od 200 ml)** brašna
- 4 jajeta
- 200 **g** šecera
- 3 **kašike** kakao praha
- 1 **kesice** praška za pecivo
- 1 **kesica** rum-vanile
- 1 **kesica** vanila šecera
- 1 **kašice** cimeta
- 2 **pune kašike** kreme od limuna
- 10- **tak** kandiranih limeta korica
- 2 **kašike** kisele pavlake
- 2 **kašike** kokosovog mleka (iz konzerve)
- 60 **g** putera
- **na vrh noža** soli
- **kolicina po želji** višanja

Priprema

Brašno, kakao, prašak za pecivo pomešati, dodati pavlaku, jaja, šećer, kokosovo mleko, umućen puter, vanilu...

Sve sjediniti, izliti u kalup za kuglof (moj kalup je precnika 22cm, pa sam imala dva kuglofa za pecenje). U jedan sam dosula umućenu smesu, pa red višanja, pa opet smesu.

Peci u zagrejanj rerni na 160C, 35-40 minuta.

Ohlaen kuglof prebaciti na tanjir, posuti prah šecerom, zamirisanim vanilom.

Dekorirati i poslužiti.

Savet

Recept za kremu od limuna/lemon curd sam skoro objavila, pa možete detaljno proitati.