

## *Karolina dama sa juga*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5jaja
- 4 male šoljice za kafušecera
- 5 malih šoljica brašna
- 3 malih šoljicaulja
- 2 male šoljicemleka
- 1vanilin šećer
- 1 kesicepraška za pecivo

#### **Fil:**

- 1puding od vanile
- 3 dlmleka
- 4 kašikešecera
- 100 gputera
- 200 gmalina
- 200 gborovnica

#### **Dekoracija**

- 100 gšlaga
- ribizle, maline, borovnice

### **Priprema**

Penasto umutiti jaja i šećer. Postepeno dodavati vanilin šećer, prašak za pecivo, ulje, mleko i brašno. Sve dobro sjediniti. Kalup za kuglof premazati uljem i sipati u njega smesui. Rernu zagrejati na 180 stepeni i peci kuglof. Peceni kuglof izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi pa ga tek onda izvaditi iz modle. Iseci na tri dela. Rastvoriti puding sa malo mleka, a ostatak sastaviti sa šećerom i staviti na šporet da se kuva. Kada pocne da kljuca umešati rastvoreni puding i skuvati fil. Skloniti sa šporeta, ohladiti pa sastaviti sa predhodno umucenim puterom. Fil podeliti na dva dela. U jedan deo dodati maline, a u drugi borovnice. Na prvi deo testa naneti fil od malina, preklopiti drugim delom testa, preko naneti fil od malina i opet preklopiti trecim delom testa. Šlag umutiti na uobicajen nacin pa premazati ceo kuglof i ukrasiti vocem.

## **Savet**