

# **Karolina dama sa juga**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5**jaja
- **4** male šoljice za kafušecera
- **5** malih šoljica brašna
- **3** malih šoljicaulja
- **2** male šoljicemleka
- **1**vanilin šecer
- **1** kesicepraska za pecivo

### **Fil:**

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

## **Dekoracija**

- **100** gšлага
- 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. Iseći 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