Kuglof sa krem bananicama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **200 g**šecer
- **1 kesica**praška za pecivo
- **8 komada**belih krem bananica
- **2 kašike**kakao
- **50 g**cokolade
- **100 g**margarina
- **200 g**brašna
- **100 g**mlevenih lešnika
- **100 ml**mleka

Preliv:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

U šerpicu staviti margarin i 50 g cokolade da se zajedno otope. Kada se otopi i sjedini skloniti sa vatre i ostaviti da se malo prohladi. Umutiti jaja sa šecerom. U jednu posudu pomešati brašno, lešnik, prašak za pecivo i kakao. Bele krem bananice iseckati na kockice.

U umucena jaja dodati istopljen margarin sa cokoladom. Smanjiti mikser na najmanju brzinu pa dodati

izmešane sastojke iz druge posude (brašno, kakao, prasak za pecivo i lešnik). Postepeno dodavati mleko. Iskljuciti mikser pa kašikom umešati krem bananice. Kalup za kuglof premazati margarinom pa ga posuti brašnom. Sipati gotovu smesu i staviti u zagrejanu rernu da se pece na 180 stepeni.

Nakon 20 minuta pecenja kuglof pokriti folijom pa ga peci još oko 20 minuta. Najbolje kada mislite da je gotovo probajte drvenim štapicem tako što cete ga zabosti na sredinu, ako je štapic cist onda je gotovo, a ako ima testa na njemu onda treba još da se pece. Ne radi svaka rerna isto,ja sam ovako pekla.

Gotov kuglof ostaviti da se ohladi pa ga onda izvaditi iz kalupa. okoladu istopiti sa uljem pa preliti preko kuglofa. Ukrasiti krem bananicama.

Savet