

Socni coko kuglof



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit

- **400 g**brašna
- 1prašak za pecivo
- **400 g**šecera u prahu
- **50 g**kakaoa
- **2 dl**ceenog soka od narandže
- 2rendane kore narandže
- **2 dl**koka kole ili pepsija
- **2,5 dl**ulja
- **2**vanilin šecera
- **6**jaja

Premaz

- **100 g**džema od kajsija

okoladni glazura

- **200 g**cokolade za kuvanje
- **4-5** kašikaulja
- **5-6** kašikapepsijsa

Priprema

Umutimo jaja, pa mešajuci dodamo šecer, vanilin šecer, pepsi, sok od narandže, ulje.

Na kraju dodamo brašno, kakao i prašak za pecivo.

Kalup za kuglof (precnika 28 cm) namažemo mastom i pospemo brašnom, smesu ulijemo u kalup, ali ostavimo oko 2 cm od ivice, jer ce kolac narasti, i u zagrejanoj rerni na 180 stepeni pecemo oko 45 minuta.

Kada je kuglof gotov, ostavimo u kalupu oko 10 minuta pa ga izvadimo.

Premažemo kuglof pekmezom. Ako se upije pekmez, postupak možemo još jednom ponoviti, bice mnogo socniji.

U odgovarajuoj ciniji zagrejati ulje, pa dodati cokoladu i kolu, pa mešajuci napraviti glazuru. Ohlaen kuglof premazati cokoladom. Kada se stegne cokolada, možemo poslužiti socni kolac.

Savet

Za manji kalup, od prenika 25 cm dovoljno je 23 sastojaka. Ili ako napraimo celu dozu, od viška možemo ispeći oko 10 mafina.