Zoricin kuglof od cokolade



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **3,5 šolje za kafu**šecera
- **2,5 šolje za kafu**ulja
- **1,5 šolja za kafu**mleka
- **5,5 šolja za kafu**brašna
- **1,5 kesica**prašak za pecivo
- **50 g**cokolade za kuvanje za smesu za testo
- **150 g**cokolade za kuvanje za premazivanje
- **150 g**margarina

Priprema

Jaja i šecer umutiti mikserom.

U prethodnu smesu dodati mleko, ulje, brašno i prašak za pecivo.

Smesu podeliti na dva dela, u jedan deo rastopiti cokoladu i pomešati, a drugi ostaje žut.

Sipati u podmazan kalup prvi žutu smesu, pa onda cokoladnu. Peci na 250 C 30 minuta, a zatim smanjiti na 200 C i peci još 20 minuta.

Ispecen kuglof, premazati filom od cokolade i margarina i ostaviti da se malo ohladi.

Savet

Jako je ukusan i lak za spremanje. Prijatno.