

Zoricin kuglof od cokolade



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 3,5 šolje za kafušecera
- 2,5 šolje za kafuulja
- 1,5 šolja za kafumleka
- 5,5 šolja za kafubrašna
- 1,5 kesicaprašak za pecivo
- 50 gcokolade za kuvanje za smesu za testo
- 150 gcokolade za kuvanje za premazivanje
- 150 gmargarina

Priprema

Jaja i šećer 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.