

## *Kuglof višnje u cokoladi*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 4 jajeta
- 300 g šecera
- 250 ml ulja
- 300 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 100 g cokolade za kuvanje
- 50 g pecenih seckanih lešnika
- 300 g višanja
- 1 časovnik od višanja

#### **Glazura:**

- 4 kašike kakaoa
- 6 kašica šecera
- 8 kašica mleka
- 8 kašica ulja
- 30 g seckanih pecenih lešnika

### **Priprema**

Odvojite žumanca od belanaca. Žumanca umutite sa nekoliko kašika šecera, pa dodajte ulje, prosejano brašno, prašak za pecivo, sok od višanja, otopljenu čokoladu, seckani lešnik i ocedjene višnje. Promešajte da se dobije ujednačena smesa. Belanca penasto umutite dodavajući malo po malo preostali šećer i nastavite da mutite dok ne dobijete čvrst sneg. Lagano umešajte belanca u smesu od žumanaca, lepo sjedinite, pa sipajte u podmazan i oštrim brašnom posut kalup za kuglof. Pecite u rerni zagrejanj na 180 stepeni 60 minuta. Pecen kolac ostavite da se malo prohladi u kalupu, a onda ga prevrnite na tacnu i ostavite da se skroz ohladi. Glazura: U šerpicu sipajte kakao, šećer, mleko i ulje, promešajte i prokuvajte nekoliko minuta na laganoj temperaturi uz neprestano mešanje da se preliv malo zgusne. Ohladjeni kuglof premazati glazurom i posuti seckanim lešnikom.

## **Savet**