

Mermer kuglof



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 70 g margarina
- 230 g šećera u prahu
- 3 jajeta
- 1/2 praška za pecivo
- 1,8 dl mleka
- 280 g brašna
- 40 g kakaoa

Priprema

Penasto umutiti margarine, šećer u prahu i žumanca. Sve sastojke dobro sjediniti, a zatim dodati mleko, brasno i 1/2 praška za pecivo. Od belanca umutiti čvrst sneg i dodati ga prethodno napravljenom masi.

Pola smese sipati u podmazani kalup za kuglof, a u drugu polovinu dodati kakao, a zatim i nju sipati u kalup. Viljuškom lagano promesati dve mase, da kolac dobije izgled šarenog mermera.

Kuglof peći u reni na 180 stepeni oko 45 minuta.

Savet