Mermerni kuglof

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **300 g**margarina
- **275 g**šecera
- **1 kesica**vanil šecera
- **1 flašica**arome ruma
- **prstohvat**soli
- **5**jaja
- **375 g**brašna
- **4 kašicice**prašaka za pecivo
- **3 kašike**mleka
- **20 g**kakaoa
- **20 g**šecera
- **2-3 kašike**mleka
- **za posipanje**šecer u prahu

Priprema

Umutiti margarin dodati šecer, vanil šecer, aromu i so. Kad se smesa izjednaci dodati jedno po jedno jaje.

Brašno pomešati sa praškom za pecivo, dodavajuci mleko umešati glatku masu. Dve trecine testa staviti u kalup za kuglof (koji je prethodno podmazan).

Kakao izmešati sa šecerom i mlekom. Tamno testo rasporediti po svetlom i viljuškom spiralno umešati u smesu, tako da se dobije mermerna šara. Peci na 180 stepeni.

Ispecen kolac ostaviti u plehu još oko 10 minuta, zatim staviti na tacnu i posuti je šecerom u prahu.

Savet