

Mramorni kuglof sa višnjama



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **250 g** šecera
- **4** jajeta
- **prstohvat** soli
- **400 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 kašike** kakao
- **2 kašike** šecera
- **po potrebi** prezle
- **100-200 g** višanja
- **2 kašike** mleka

Glazura:

- **3 kašike** šecera u prahu
- **malosoka** od višanja

Priprema

Umutiti belanca sa malo soli. Margarin sa šecerom umutiti pa dodati jedno po jedno žumance, neprekidno

muteci. U smesu naizmenicno dodavati brašno promešano sa praškom za pecivo i malo mleka pa sve sjediniti mucenjem. Dodati lagano sneg od belanaca pa podeliti na dva dela.

Ujedan deo dodati kakao razmucen u malo mleka i 2 kašike šecera.

Kalup za kuglof podmazati uljem i posuti prezlama. Stavljati naizmenicno po kašiku žute i braon smese, posuti višnjama pa nastaviti sa žutom i braon smesom dok se ne utroši materijal. Testo promešati štapicem za rostilj.

Peci na 180 stepeni 80 minuta. Promešati šecer u prahu sa sokom od ocedjenih višanja pa preliti ohlaen kuglof.

Savet