

Kuglof sa kockicama cokolade



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Testo:

- 3 jajeta
- **prstohvat** soli
- 3 **kašike** šećera kristala
- 2 **kašike** brašna
- 1 **kašik** kakaa
- 3 **kašike** mlevenih oraha
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 3 **kašike** džema od kajsije
- 50 g cokolade
- 1 **kašica** cimeta

Priprema

Umutiti penasto belanca sa prstohvatom soli, dodavati kašiku po kašiku šećera, pa smanjiti brzinu miksera i dodavati žumanca, zatim brašno, prašak za pecivo, kakao i džem od kajsija.

Isključiti mikser, dodati cokoladu isecenu na kockice i rukno promešati.

Masu izruciti u kuglof, prethodno podmazan uljem i posut brašnom.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta.

Ostaviti da se malo prohladi, izvaditi iz kuglofa i seci ih na parcad. Po želji posuti šećerom u prahu.

Savet