

Jasminin kuglof



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 1 šolja od 2,5 dlšecera
- 200 gmaslaca
- 1 šoljamleka
- 1 šoljaoštrog brašna
- 1prašak za pecivo
- 200 gcokolade u prahu
- 1 puna kašicicacimeta
- 2vanil-šecera

Glazura:

- 200 gcokolade za kuvanje

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti ih u cvrst sneg. Žumanca penasto izmutiti sa šećerom, pa dodati ostale sastojke. Spatulom umešati sneg od belanaca pa celu smesu preruciti u podmazan i brašnom posut kalup. Peci na 180 stepeni oko 1 sat. Kad se ohladi, bogato ga premazati glazurom od cokolade i malo ulja.

Savet