

# **Jasminin kuglof**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5jaja**
- **1 šolja od 2,5 dl**šecera
- **200 g**maslaca
- **1 šoljamleka**
- **1 šoljaoštrog brašna**
- **1pršak za pecivo**
- **200 g**cokolade u prahu
- **1 puna kašicicacimeta**
- **2vanil-šecera**

### **Glazura:**

- **200 g**cokolade za kuvanje

## **Priprema**

Odvojiti belanaca od žumanaca i umutiti ih u cvrst sneg. Žumanca penasto izmutiti sa šecerom, 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**