

Kuglof s limunom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 350 gšecera
- 1,5 dlulja
- 1,5 dlvode
- 400 gbrašna
- 1prašak za pecivo
- 1vanil-šecer
- 1limun
- 2 ravne kašikekakaa
- 1 kašikakokosovog brašna

Glazura:

- 100 gcokolade za kvanje

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca, pa izmutiti sve sastojke mikserom. Dodati sok i koricu od 1 limuna. Belanca umutiti u cvrst sneg, pa spatulom dodati u smesu. Podeliti na dva dela, u jedan dodati kakao i kašiku kokosa, može, a i ne mora. Kuglof podmazati, posuti brašnom, pa uliti prvo belu, pa tamnu smesu. Peci na 180 stepeni oko 45 minuta. Ohla?en kuglof preliti glazurom od cokolade.

Savet