

Šareni kuglof



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 **čaš** jogurta
- 1.5 **čaša (od jogurta)** kristal secera
- 1 **čaša (od jogurta)** ulja
- 3 **čaše (od jogurta)** brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 **kašike** kakaa
- **malo** margarina

Za dekoraciju

- 100g bela cokolade
- 100g crne cokolade

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Umutiti prvo belance, pa dodati žumanca, i jogurt. Dodati ulje, te umesati brašno pomešano sa praškom za pecivo i šećerom. Sve lepo sjediniti. Masu podeliti na dva dela (otprilike). Prvi deo ostaviti beo, a u drugi deo mase dodati kakao i promešati.

Kalup dobro premazati margarinom, pa sipati naizmenicno po dve kašike bele mase, i po dve kašike crne mase, dok se ne istroši.

Peci na 200 C oko 35 minuta, proverite dugackom žicom za roštilj da li se kolac ispekao iznutra. Ako treba smanjite temperaturu i pecite još malo. Kada se kuglof ispece, prevrnite ga, i ostavite da se malo ohladi, lakše će spasti sa kalupa.

Istopite belu i crnu čokoladu na pari, posebno :) Zatim naizmenicno prelivajte kuglof. Možete koristiti i šećer u prahu, ali kada se prelije sa čokoladom nije toliko suv.

Savet