

?oko-višnja kuglof



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 5jaja
- 125 gšecera
- 1vanil-šecer
- 150 mlulja
- 125 mlmleka
- 200 gbrašna
- 1prašak za pecivo
- 2pudinga od cokolade
- 100 gcokolade za kuvanje
- 200 gvišanja
- šecer u prahu (za posipanje)

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca, pa umutiti belanca u cvrst sneg sa šecerom i vanil-šecerom. Postepeno dodati žumanca. Zatim dodati ulje i mleko, umutiti pa skloniti mikser. Varjacom polako umešati brašno, prašak za pecivo i puding od cokolade. Sve lepo sjediniti, pa dodati krupno narendanu cokoladu i višnje. Promešati, pa uliti smesu u podmazan i pobrašnjen kalup za kuglof. Peci 75 minuta na 180 stepeni.

Kad je kolac gotov, izvaditi ga iz rerne i ostaviti malo u kalupu, pa onda prevrnuti kalup i izvaditi kolac. Posuti ga šecerom u prahu.

Ohla?en kolac seci na parcad.

Savet

Umesto pudinga može se koristiti kakao.