

## *Mramorni kuglof sa višnjama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 4 jajeta
- 250 g margarina
- 250 g šecera
- 400 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 3 dl mleka
- 3 kašike kakaa
- 100 g višanja
- 2 kašike šecera
- 2 kašike mleka

#### **Glazura:**

- 3 kašike šecera u prahu
- malo soka od višanja

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca, pa umutiti belanca u cvrst sneg i ostaviti sa strane.

Posebno umutiti margarin sa 250 g šecera i postepeno dodavati žumanca neprekidno muteci.

U smesu sa margarinom naizmenicno dodavati malo brašna pomešanog sa praškom za pecivo i malo mleka. Sve

lepo sjediniti mucenjem.

Na kraju u smesu lagano umešati sneg od belanaca.

Podeliti smesu na dva dela, pa u jedan dodati kakao razmucen sa 2 kašike mleka i 2 kašike šecera.

Kalup za kuglof podmazati i posuti brašnom. Sipati naizmenicno po kašiku žute i braon smese.

Testo promešati nožem kako bi se dobila mramorna šara, a zatim po njemu rasporediti višnje.

Nastaviti tako dok se ne potroši materijal. Završiti testom.

Peci kuglof u zagrejanj rerni na 180 stepeni, oko 80 minuta. Ispecen kuglof izvaditi iz rerne, ostaviti ga malo u kalupu pa ga onda izvaditi iz kalupa i ostaviti da se ohladi. Ohladjen kuglof preliteri glazurom napravljenom od malo soka i šecera, pa iseci na parcad.

## **Savet**