

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 naizmenično 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 zagrejanoj 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 preliti glazurom napravljenom od malo soka i šecera, pa iseci na parcad.

Savet