

Vocni vanila kuglof



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kuglof:

- 4jaja
- 200 gšecera
- 250 gbrašna
- 100 mlmleka
- 100 mlulja
- 1vanilin šecer
- 1prašak za pecivo
- 3 kašikekakaa

Za fil:

- 500 mlmleka
- 7 kašikašecera
- 2pudinga od vanile
- 100 gmargarina
- 1šlag
- 1 dlmleka

Za glazuru:

- 100 gcokolade
- 5 kašikaulja
- 300 gvoca (jagoda i malina)

Priprema

Mikserom penasto umutite jaja, šećer i vanilin šećer pa dodajte mleko i ulje. Sjedinite brašno i prašak za pecivo, dodajte prethodnoj smesi i dobro promešajte.

Na kraju dodajte kakao pa ga sjedinite sa prethodnim.

Smesu sipajte u podmazan i brašnom posut pleh za kuglof.

Pecite 15 minuta na 200 stepeni, zatim smanjite temperaturu na 150 stepeni i pecite još 30 minuta.

Za fil stavite mleko i šećer da provri, zatim sipajte puding i skuvajte fil.

Kada se ohladi dodajte penasto umuceni margarin pa kada se sjedini dodajte i jedan penasto umuceni šlag.

Kuglof isecite na 2 mesta tako da dobijete 3 dela.

Stavite donju koru na tacnu, nafilujte 1/2 fila pa preko složite iseckane jagode i maline.

Stavite drugu koru pa i nju premažite i od gore poreajte iseckane jagode.

Zatim stavite trecu koru. okoladu i ulje otopite pa njom prelijte kuglof. Kada se cokolada ohladi i stegne onda u sredini stavite jagode kao dekoraciju. Stavite u frižider da se dobro ohladi pre služenja.

Savet