

okoladni kuglof sa višnjama



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Za kuglof:

- 2 jajeta
- 150 g šecera
- 125 ml ulja
- 100 ml soka od višanja
- 150 g brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 100 g istopljene čokolade za kuvanje
- 100 g krupnije mlevenih oraha
- 100 g ocedjenih višanja

Za premazivanje:

- 100 g čokolade za kuvanje
- malo šarenih mrvica ili krupno mlevenih oraha

Priprema

Žumanca umutiti sa šećerom. Belanca posebno umutiti. U žumanca dodati ulje, sok od višanja, brašno, prašak za pecivo, istopljenu čokoladu i orahe. Sve to izmutiti, pa u tu masu dodati umućena belanca i ocedjene višnje. Dobro izmešati kašikom.

Smesu sipati u dobro podmazanu margarinom i brašnom posutu modlu za kuglof. Peci oko 1h na 170 C.

Peceni kuglof izvaditi iz modlei ostaviti da se ohladi. Istopiti cokoladu, premazati kuglof i posuti orasima ili šarenim mrvicama.

Savet

Jednostavno a ukusno :) Prijatno!