

## *Kuglof sa višnjama i cokoladom*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za kuglof:**

- **250 g** margarina
- **250 g** šećera
- **4** jajeta
- **1** prstohvatsoli
- **400 g** brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **3 dl** mleka
- **50 g** rendane čokolade
- **100-200 g** višanja

#### **Ostalo:**

- **po potrebi** prezle
- **3 kašike** šećera u prahu
- **1 dl** soka od višanja

### **Priprema**

Umutiti belanca sa malo soli. Margarin sa šećerom umutiti pa dodati jedno po jedno žumance, neprekidno muteci. U smesu dodati brašno promešano sa praškom za pecivo. Dodati i mleko pa sve sjediniti mikserom. Dodati sneg od belanaca i rendanu čokoladu pa promešati. Kalup za kuglof nauljiti pa ga posuti prezlama. Sipati smesu u kalup i peći na 180 stepeni oko 80 minuta. Šećer u prahu promešati sa sokom od oče?enih višanja. Ohladjen kuglof preliti glazurom.

**Savet**