

?okoladni kuglof



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za biskvit:

- 2 jajeta
- 1 šolja šećera
- 2/3 šolje jogurta
- 1/2 šolje ulja
- 2 šolje mekog brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šećera
- 1 limun - rendana kora
- 1 narandža - rendana kora od

Za glazuru:

- 5 kašika domaće marmelade po izboru
- 1 kašica cimeta
- 100 g čokolade
- 4 kašike mleka
- 1 puna kašica putera

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, pa dodati žumanca. Nakon toga dodati jogurt, brašno, vanilin šećer i ulje. Sve dobro umutiti. Dodati rendane kore i izmešati. Peci u plehu za kuglof oko sat vremena na 150 stepeni. Tokom pečenja proveravati cackalicom da li je kuglof pečen. Kada se malo prohladi, premazati ga marmeladom u koju ste dodali cimet. Zaseci ga mestima koja su oznacena, ali ne do kraja već približno do pola. Čokoladu istopiti sa mlekom, pa dodati puter. Mešati dok se puter ne otopi. Preliti kuglof glazurom. Razdvajati ga na mestima koja su zasecena i tu sipati glazuru.

Savet