

Šareni kuglof



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **150 ml** mleka
- **100 g** šecera
- **1 kockica** kvasca
- **50 g** rastopljenog margarina
- **3** jajeta
- **2 kašičice** ekstrakta od limuna

Za fil:

- **100 g** mlevenih oraha
- **100 g** suvog groža (potopljenog u rum)
- **2 kašike** kakaoa

I još:

- džem od kajsija

Priprema

Testo: U toplom mleku podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa zamesiti testo sa kvascem. Ako treba dodati još brašna, mada testo i treba da ostane malo lepljivo. Testo podeliti na tri dela. U jedan deo dodati samlevene orahe, u drugi deo kakao, a u treci deo dodati isceeno suvo grože.

Umesiti, odvojeno, sva tri testa, uz dodatak brašna. Ostaviti da testa narastu.

Jedan deo testa razviti u obliku pravougaonika.

Premazati sa džemom.

I uviti u rolat.

Tako uraditi i sa ostala dva testa.

Od dobijenih rolata napraviti pletenicu.

Kalup za kuglof dobro podmazati margarinom, pa staviti napravljenu pletenicu. Ako doe malo do kidanja testa ništa ne škodi, jer se u krajnjem rezultatu to ne vidi. Ostaviti da testo malo uskisne.

Rernu ukljuciti na 180 C. Kada testo poraste, premazati ga mešavinom žumanceta i mleka, pa ga staviti da se pece. Peceni kuglof izvaditi, pokriti krpom i ostaviti 15 minuta. Zatim ga preokrenuti na tacnu za posluženje, sacekati da se ohladi, pa ga iseci.

Savet