

# *Carski kuglof*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300** gmargarina
- **250** gšecera
- **4**jajeta
- **300** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kašikagustina
- **1** kašicicacimeta
- **200** mlkuvanog crnog vina
- **2** kašikešecera
- 2karafilica
- **100** gsuvog groža
- **100** gcokolade

### **Glazura:**

- **100** gcokolade
- **4** kašikeulja
- **4** kašikemleka
- **4** kašikešecera

## **Priprema**

Prvo kuvamo vino, u koje dodamo 2 kašike šecera i 2 karanfilica. Kada prokljuca i šefer se otopi, skloniti i ohladiti ga. Iz ohlaenog vina izvaditi zrna karanfilica.

Margarin umutiti, mikserom, penasto, sa šecerom. U umuceni margarin dodavati jaja, jedno po jedno. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, gustinom i cimetom. Naizmenično (znači malo brašna, malo vina) dodavati u smesu, neprekidno muteci mikserom. Na kraju dodati suvo grože i cokoladu, iseckanu na kockice.

Kalup za kuglof dobro podmazati margarinom, sipati umucenu smesu i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Probatи cackalicom da li je pecen. Peceni kuglof ostaviti 10-ak minuta u kalupu, pa ga prevrnuti na tacnu za služenje. Ostaviti da se potpuno ohladi.

Glazura: Izlomiti cokoladu, dodati sve navedene sastojke i, na tihoj vatri, mešati da se sve otopi i sjedini. Ako je potrebno dodati još ulja, da se dobije gustina koja može lako da se prelije preko kuglofa.

Ostaviti da se cokolada stegne, pa uživajte u ovom neobičnom ukusu.

### **Savet**