Kuglof sa orasima i višnjama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **9 kašika**brašna
- **9 kašika**šecera
- **9 kašika**ulja
- **9 kašika**mleka
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **2 kesice**vanilin šecera
- korica limuna
- **150 g**oraha
- **150 g**višanja
- **100 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Belanca odvojiti od žumanaca. Zatim žumanca umutiti sa 6 kašika šecera.

U prethodnu smesu dodati vanil šecer, koricu limuna, mleko, ulje, brašno i prašak za pecivo. Sve sjediniti mikserom.

U umucenu prethodnu smesu dodati umucena belanca sa 3 kašike šecera.

Zatim u prethodnu smesu dodati iseckane orahe i ocišcene višnje.

U kalup za kuglof podmazan margarinom i brašnom naliti umucenu smesu. Staviti da se pece 55 minuta na 170 C.

Kada je kuglof gotov izruciti ga na tanjir i preliti rastoplenom cokoladom. Ostaviti malo da se stegne. Kada se kuglof stegne, iseci na parcice i uzivati u degustaciji istog. Prijatno.

Savet

Idealna poslastica, a kalup za kuglof svakako treba imati.