

arobni kuglof



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 1 šoljašecera u prahu
- 1/2 šoljeulja
- 1/2 šoljemleka
- 1,1/2 šoljabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 2 kesice vanilin šecera

Za fil:

- 2,1/2 šolje mleka
- 1 kašikabrašna
- 1 kašikakukuruznog skroba
- 1 kašikakakaoa
- 1 šoljašecera
- 80 grendane cokolade

I još:

- 50 gmargarina
- 50 gbadema

Priprema

Ulupati belanca sa polovinom šecera u cvrst šam. Posebno umutiti žumanca sa preostalim šecerom i vanil-šecerom, a zatim umešati šam od belanaca. Dodati mleko, ulje i brašno, pomešano sa praškom za pecivo i sve polako sjediniti varjacom i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Kalup nauljiti, posuti brašnom, pa uliti pripremljenu masu i peci na 160 C, oko 40-45 minuta.

Kada se kolac malo prohladi, oprezno oštirim nožem odseci vrh torte (1/3), a zatim malom kašicom izdubiti dno kolaca.

Fil: U odgovarajucoj posudi pomešati brašno, kukuruzni skrob, kakao, šecer i cokoladu. Naliti mleko i kuvati na laganoj temperaturi mešajuci dok se fil ne zgusne. Skinuti sa vatre i ostaviti da se prohladi. Malo fila ostaviti sa strane za preliv. Filom filovati izdubljen prostor.

Poravnati i poklopiti odsecenim gornjim delom. Bademe kratko blanširati u vodi, a zatim ocistiti od ljuske. Potom polovinu samljeti, a drugu polovinu ostaviti u komadu. Na kraju, u fil koji smo ostavili za preliv, dodati margarin i prokuvati. Preliti gotov kolac i dekorisati bademima. Kolac odložiti u frižider da se ohladi i stegne pre služenja.

Savet