

oko venac sa višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5jaja**
- **150 g**šecera
- **1 kesicavanilin** šecera
- **150 ml**ulja
- **125 ml**mleka
- **200 g** brašna
- **1 kesicapršaka** za pecivo
- **4 kašike**kakaoa
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **2 caševišanja**
- **za posipanje**šecer u prahu

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca, pa umutiti belanca u cvrst sneg sa šecerom i vanilin šecerom. Dodati žumanca, ulje i mleko i lepo sjediniti.

Posebno pomešati brašno, kakao i prašak za pecivo, pa varjacom umešati u smesu sa žumancima.

Dodati krupno narendanu cokoladu i višnje, pa sipati smesu u podmazan i pobrašnjen kalup za kuglof.

Peci u zagrejanoj rerni oko sat vremena na 180 stepeni. ackalicom proveriti da li je gotovo. Gotov kuglof po želji posuti šecerom u prahu ili preliti glazurom od cokolade.

Savet