

## *oko venac sa višnjama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5jaja
- 150 gšecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 150 mlulja
- 125 mlmleka
- 200 g brašna
- 1 kesicaprašaka za pecivo
- 4 kašikekakaoa
- 100 gcokolade za kuvanje
- 2 caševišanja
- za posipanješecer 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 zagrejanj rerni oko sat vremena na 180 stepeni. ackalicom proveriti da li je gotovo. Gotov kuglof po želji posuti šećerom u prahu ili prelitl glazurom od cokolade.

## **Savet**