

# **Pacer kuglof**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastoјci**

### **Testo:**

- **500** gbrašna
- **100** gšecera
- **100** gputera
- 2žumanca
- **250** mlmleka
- **2/3** kockekvasca
- **prstohvatsoli**
- 1rendana limunova kora

### **Fil 1:**

- **100** gmlevenog maka
- **2** kašikešecera
- **po potrebi** vrelog mleka
- **1** kašikaruma
- **malocimeta**

### **Fil 2:**

- **nekoliko** **kašikadžema** od kajsije

### **Fil 3:**

- **100** gmlevenih oraha
- **1-2 kašike** šecera
- **po potrebivrelog** mleka
- **1 kesicavanimilin** šecera

#### **Fil 4:**

- **100** gmlevenog rogaca
- **po potrebivrelog** mleka
- **2 kašike** šecera

#### **Priprema**

Od navedenih sastojaka umesiti elasticno testo, i ostaviti ga da miruje. Kad udvostruci volumen, istresti ga na radnu površinu i podeliti na osam jednakih loptica. Svaku lopticu razvaljati oklagijom i premazati filom. Ne stavljati previše fila da ne bi iscurio i lepio se za kalup, a isto tako voditi racuna da svaki fil treba da stigne za dva rolatica.

Reati rolatice u podmazan i pobrašnjen kalup. Ostaviti ga da odmara, pa ga peci u rerni zagrejanoj na 180-200 stepeni, da fino porumeni, otprilike 30-45 minuta, opet zavisi od pecnice. Paziti da ne pregori po vrhu.

Pecen kuglof ostaviti u iskljucenoj rerni da se malo "tisti". Dobro ohladjen kuglof seci na šnitice.

#### **Savet**