

Pacer kuglof



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **100 g** šećera
- **100 g** putera
- **2** žumanca
- **250 ml** mleka
- **2/3** kocke kvasca
- **prstohvat** soli
- **1** rendana limunova kora

Fil 1:

- **100 g** mlevenog maka
- **2 kašike** šećera
- **po potrebi** vrelog mleka
- **1 kašika** rumca
- **malocimeta**

Fil 2:

- **nekoliko kašika** džema od kajsije

Fil 3:

- **100 gm**levenih oraha
- **1-2 kašike**šecera
- **po potrebi**vrelog mleka
- **1 kesica**vanilin šecera

Fil 4:

- **100 gm**levenog rogaca
- **po potrebi**vrelog 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 zagrejanj 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