

## Keks kuglof



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **350 g** keksa
- **150 g** mlevenog keksa
- **500 ml** jogurta
- **100 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera
- **100 g** čokolade sa jagodom
- **100 g** žele bombona
- **1 kesica** šlaga od vanile

## Priprema

Keks izlomiti, dodati mleveni keks, šećer u prahu i vanil šećer, pa izmešati.

Zatim dodati jogurt..

..dobro sjediniti i ostaviti da odstoji 10 minuta.

Masu podeliti na dva dela, pa u jedan dodati seckane žele bombone. Kalup za kuglof obložiti folijom, pa sipati polovinu smese..

..zatim narendati čokoladu..

..pa staviti drugu polovinu sa seckanim žele bombonama.

Ostaviti da odstoji nekoliko sati, zatim prevrnuti kalup i premazati umucenim šlagom.

### **Savet**