

## Suncani kuglof



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 3 jajeta
- 8 kašikabrašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 dl jogurta
- 3 kašike ulja
- 0,05 dltope vode
- 1/2 izrendane zamrznute narandže
- 1/3 kašicice?umbira u prahu
- 1 kesicapraška za pecivo
- 150 gšecera
- 2 kesicevanilin šecera
- 50 gmlevenog badema
- 100 gsuvog grož?a

#### I još:

- 100 gbele cokolade
- 1 kašikaslatke pavlake
- bademi
- kora narandže

### Priprema

Odvojiti žumanca i belanca. Belanca utuci u cvrst šne. Žumanca umutiti sa šecerom i toplom vodom, dodati

ulje, jogurt, vanilin šećer, brašno, prašak za pecivo, rendanu narandžu, đumbir, grožđice i kakao. Dodajte umućena belanca i u par poteza sve lagano sjedinite. Sipajte u silikonski kalup za kuglof i pecite na 180 stepeni sat vremena. Nakon toga izvadite kuglof, ostavite da se prohladi, izvadite iz silikona i prelijte glazurom koju ćete napraviti tako što otopite čokoladu na pari sa malo ulja. Po površini kolaca narendajte malo kore od narandže i pospite seckanim bademom.

Koristite narandžu iz organskog uzgoja, ukoliko niste u mogućnosti nabaviti zamenite sa 1 dl soka od narandže i 50 g kandirane narandžine kore.

## **Savet**