

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 dl** topile vode
- **1/2** izrendane zamrznute narandže
- **1/3 kašice** umbira u prahu
- **1 kesica** praska za pecivo
- **150 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **50 gm** levenog badema
- **100 g** suvog groža

I još:

- **100 g** bele cokolade
- **1 kašika** slatke pavlake
- bademi
- kora narandže

Priprema

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

ulje, jogurt, vanilin šećer, brašno, prašak za pecivo, rendanu narandžu, umbir, grožice i kakao. Dodajte umucena 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 prohlađi, izvadite iz silikona i prelijte glazurom koju cete napraviti tako što otopite cokoladu 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