

okoladni kuglof



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** brašna
- **200 g** šećera u prahu
- **25 g** kakaoa
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **100 ml** ceđenog soka od narandže
- **malorendane** narandžine kore
- **100 ml** koka kole
- **125 ml** ulja
- **1 kesica** vanilin šećera
- **3** jajeta

Za premazivanje:

- **75 g** džema od šipuraka

Za glazuru:

- **100 g** **Menaž** čokolade
- **3 kašike** ulja
- **2 kašike** koka kole
- **25 g** margarina

Priprema

Umutite jaja sa šećerom u prahu, vanilin šećerom, koka kolom, sokom od narandže i uljem. Potom dodajte suve sastojke - brašno, kakao, prašak za pecivo i rendanu koru narandže. Lagano mešajte dok ne dobijete glatku ujednacenu smesu. Manji kalup za kuglof dobro podmažite margarinom i izlijte pripremljenu smesu u podmazan kalup. Pritom, vodite racuna da ostane dva- tri centimetra prostora od ivice, jer ce kuglof prilikom pecenja narasti. Pecite oko 40 minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

Sacekajte 10-15 minuta da se kuglof malo prohladi, pa ga nakon tog vremena okrenite na tacnu. Premažite kuglof malo zagrejanim i razreenim džemom (tri kašike džema, jedna kašika mlake vode - to lepo sjedinite na laganoj vatri sve vreme mešajuci).

Na tihoj vatri, uz neprekidno mešanje, sjedinite sve sastojke za glazuru i njome prelijte ohlaen kuglof. Ukrasiti po želji.

Savet