

## Halloween kuglof



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Za kuglof:

- **200 g** brašna
- **150 g** šecera
- **70 ml** mleka
- **70 ml** ulja
- **3** jajeta
- **1/2 kesice** praška za peciva
- **50 g** otopljene Menaž cokolade
- **1 kesica** vanilin šecera
- **malo** crne boje za kolace

#### Za ukrašavnje:

- **po 1 kašicica** ekstrakta od borovnice, banane, narandže
- **250 g** šecera u prahu
- **3 kašikemleka**
- **50 g** putera

### Priprema

Testo za kuglof: U mix posudi belanca umutiti u cvrsto šne. U drugoj mix posudi umutiti žumanca sa šecerom i vanilinim šecerom, dodati ulje, mleko, brašno i prašak za pecivo i šne od belanaca. Masu podeliti na 3 dela. Prvi deo ostaje žut u drugi dodati otopljenu cokoladu, u treci dodati ekstrakt pomorandže. Kalup namazati uljem i posuti brašnom pa naizmenicno sipati kašiku po kašiku smese. Peci 45 minuta na 150 stepeni.

Za ukrašavanje: Šećer u prahu umutiti sa puterom i mlekom. Smesu podeliti na 3 dela. U prvi deo dodati kašičicu ekstrakta od banane, u drugi dodati kašičicu ekstrakta od borovnice, a u treći deo dodati crnu boju za kolace. Sipati u špric i ukrasiti kolac po želji, posuti mrvicama i porežati žele bonbone. Prijatno!

Kuglof dobro ohladiti.

## **Savet**

Kuglof sam pravila sinu za žurku u školi engleskog jezika