

Sofijin kuglof



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **10 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **10 kašika** mleka
- **10 kašika** ulja
- **5 kašika** gazirane vode
- **20 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** suvog grožđa
- **100 g** čokolade za kuvanje

I još:

- **1 tabla** euro bloka
- **2 kašika** džem od kajsija

Priprema

Ovo je recept jedne male devojčice, Sofije (koja ima 10 godina), koja mnoooogo voli ujaka Miloša, pa je narocito zbog njega napravila ovaj desert (uz malu bakinu pomoc). Inace, ona je cerka moje sestricine i ja sam obecala da cu njen recept da objavim. Sofija, hvala na trudu i ljubi te baba i ujaci - Bojan, a narocito Miloš.

U dublju vanglicu razbiti jaja, pa ih penaso umutiti, uz postepeno dodavanje šecera i vanil šecera. U umucenu smesu ubaciti mleko, ulje i gaziranu vodu, pa sjediniti. Dodati mešavinu brašna i peciva, pa dobro umutiti.

Na kraju ubaciti suvo grože i iseckanu cokoladu. Dobro, kašikom, promešati.

Uzeti kalup za kuglof, vel. 24 cm, dobro ga premazati uljem, pa izruciti umucenu smesu. Po površini, ponegde staviti džem od kajsija. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Peceni kuglof izvaditi, prevrnuti na tacnu za posluženje, i preko njega (vrelog) narendati tablu euro bloka. Ostaviti da se ohladi, iseci i poslužiti.

Savet