

Aromaticni kuglof



težina: **lako**

za: **8** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 300 g brašna
- 1,5 dl ulja
- 180 g šećera
- 1/2 limuna
- 2 narandže
- 2 kašike kakaoa
- 180 ml jogurta
- 2 kesice vanil šećera
- 1 kesica praška za pecivo

Glazura:

- 50 g bele čokolade
- 50 g crne čokolade
- 2 kašike ulja

Priprema

Umutiti mikserom jaja i šećer. Dodati jogurt, ulje, sok od limuna, sok od narandže, vanil šećer. Odvojiti 1/3

smese i dodati kakao. Uzeti silikonski kalup i sipati smesu, mestimicno dodavati kakao smesu. Zagrijati rernu na 200 stepeni i peci kolac 30-40 minuta. Ostaviti kolac da se ohladi.

Otopiti belu cokoladu sa kašikom ulja. Otopite crnu cokoladu sa kašikom ulja. Kada se kolac skroz ohladi izvadite ga iz kalupa i prelijte sa cokoladom.

Savet