Mramorni kuglof (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kuglof:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **50 g**mlecne cokolade
- **100 g**šecera u prahu
- **2**cela jajeta
- **2**žumanceta
- **100 g**kokosa
- **3 kašike**mleka
- **80 g**brašna
- **100 g**margarina

Za cokodni preliv:

- **3 rebra**cokolade za kuvanje
- **1 rebro**mlecne cokolade
- **malo** mleka
- **po želji**kokosa

Priprema

U ciniji žicom ulupati jaja i žumanca, dok se na šporetu topi cokolada sa margarinom. Zatim u jaja dodati brašno, i tek na kraju šecer u prahu.

U istopljenu cokoladu dodati kokos, pa sjediniti dobro. Na kraju tako dobijenu smesu dodati u posudu sa

umucenim jajima sa brašnom i šecerom.

Promešati varjacom, ali ne u potpunosti kako bi kolac dobio mramorni izgled. Podmazati kalup za kuglof, dodati malo brašna, pa lagano presuti smesu u kuglof. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na oko 200 C.

Ispeceni kolac ostaviti da se prohladi, a za to vreme istopiti cokoladu sa malo mleka.

Preliti kolac pa ga staviti na par minuta u frižider kako bi se cokolada stegla. Ukrasiti kokosom po želji. Prijatno!

Savet