

oko višnja kuglof



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kuglof:

- 5 jaja
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 kesicapraška za pecivo
- 250 g šecera u prahu
- 300 goštrog brašna
- 100 gmekog brašna
- 50 ml mleka
- 50 mlulja
- 200 gomekšalog putera
- 2 kašikekakao praha
- 100 gpecenih mlevenih lešnika
- 300 g višanja

Za preliv:

- 100 gbele cokolade
- 100 gcokolade
- 50 gputera

Priprema

Jaja umutiti sa prah šećerom i vanilin šećerom. Dodati prašak za pecivo mutiti pa dodati omekšali puter, ulje i mleko. Sve fino sjediniti i lagano, umešati brašno. U pouljen i brašnom posut kalup za kuglof sipati pola smese. U drugu polovinu smese, dodati kakao prah i mlevene lešnike, pa sipati preko višanja.

Kuglof peci u zagrejanj rerni, 110 minuta na 175 stepeni, bez otvaranja rerne. Pecen kuglof ohladiti.

Ohlaen kuglof prelitl sa coko glazurom. Priprema coko glazure: 100 g bele cokolade otopiti na pari, dodati 25 g putera malo prohladiti i prelitl preko ohlaenog kuglofa. Zatim otopiti 100 g cene cokolade, dodati 25 g putera, malo prohladiti i prelitl preko bele glazure. Oostaviti da se ohladi i uživati u ukusu kuglofa.

Savet