

Kuglof Zarobljeno srce



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za šarenu koru:

- 2 jajeta
- 125 g margarina
- 100 g šecera
- 200 g brašna
- 2 kašičice praška za pecivo
- po potrebi prehrambene boje
- (crvena, plava, žuta, zelena).

Za testo za kuglof:

- 2 jajeta
- 125 g margarina
- 100 g šecera
- 120 g brašna
- 30 g kakaa
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kašičica praška za pecivo.

Za glazuru:

- 70 g čokolade
- 20 g margarina
- po želji dekor srca

Priprema

Najpre pripremiti masu za srca. Umutiti jaja margarin i šećer, pa toj smesi dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo. Pažljivo pomešati sve sastojke, pa lepo umutiti da se svi sastojci sjedine. Masu podeliti na četiri dela, pa svaki deo obojiti prehrambenom bojom po želji. Dublji pleh podmazati, pa naizmenicno nanositi obojeno testo (red crvenog, red žutog, red plavog, red zelenog). Postupak ponavljati dok se materijal ne potroši.

Peci u rerni zagrejanom na 180 stepeni oko 25- 30 minuta. Izvuci iz pleha, ohladiti, pa modlom u obliku srca vaditi biskvite.

Umutiti jaja, margarin, šećer i vanilin šećer penasto, pa toj smesi dodati prosejano brašno, kakao i prašak za pecivo. Pažljivo sve promešati, dok se ne dobije glatko testo. Modlu za kuglof nauljiti, pa sipati malo cokoladnog testa. Kratko zapeci u rerni zagrejanom na 180 stepeni (tek da se na testu stvori korica). Zatim izvuci, pa preko poreati srca sa malim razmakom izmeu (reći ih okrenuta naopako).

Pažljivo sipati ostatak cokoladnog testa. Peci u rerni zagrejanom na 180 stepeni oko 35 minuta.

Ostaviti u modli oko 10- 15 minuta, pa izvrnuti na tanjir. Kuglof ohladiti, pa preliti glazurom od cokolade i malo margarina. Preko glazure rasporediti dekor srca. Ostaviti da se glazura lepo stegne, pa seci i služiti.

Savet

Idealna poslastica za sve zaljubljene :-)