

Kuglof s višnjama i cokoladom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 šolje od 2 dl žutog šecera
- 1 šolja mleka
- 1 šolja ulja
- 2 vanilin šecera
- 1 kašičica ekstrakta ruma
- 2 šolje brašna
- 80 g čokolade
- 1 šolja višanja
- malo šecera u prahu za posipanje
- 1 kašičica kafe u prahu

Priprema

U jednu činiju sipati brašno, vanilin i prašak za pecivo. U drugoj penasto umutiti jaja sa šecerom, pa kad pobelevu, sipati mleko, ulje, ekstrakt ruma i promešati. U manjoj šerpici otopiti čokoladu i ostaviti da se ohladi. Dodati joj prah kafe, pa promešati. Višnje ocediti od soka i posuti sa malo brašna, pa otresti višak. Mokroj smesi dodati suve, špatulom ujednačiti. Kuglof pomastiti i posuti brašnom. Sipati skoro 2/3 smese, a u poslednju trećinu umešati čokoladu. Višnje rasporediti po testu, pa zaliti čokoladnom smesom. Ugrejati pecnicu na 180 stepeni, pa peći kuglof sve dok test cackalicom ne bude suv... Mlak kuglof istresti iz kalupa, pa posuti šecerom u prahu i seci na šnite.

Savet