

## **Mramorni kuglof (5)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3jajeta
- 2 šolje od 2 dlžutog šecera
- 2 burbon vanilin šecera
- 1 šoljaotopljenog maslaca
- 1 šoljajogurta sa ukusom vanile
- 1 kesicaprška za pecivo
- 100 g cokolade

### **Priprema**

Penasto umutiti jaja sa šecerima, kad se otopi, sipati otopljeni maslac i jogurt, izmešati, a onda prosejati brašno sa praškom za pecivo. Kuglof premazati maslacem i posuti brašnom. Smesu podeliti na dva dela, pa u jedan umešati otopljenu cokoladu. Sipati naizmenično žutu i braon smesu i ovlaš promešati viljuškom. Peci u pecnici zagrejanoj na 180 stepeni oko 40-tak minuta, najbolje proveriti cackalicom... Prohладити куглоф, па га извадити из калупа иrezати на шните.

### **Savet**