

Kuglof sa cokoladom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- 5 jaja
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 g šecera u prahu
- 300 g oštrog brašna
- 50 ml mleka
- 200 g putera
- 100 g cokolade
- 100 g seckanih oraha

Za ukrašavanje:

- 100 g cokolade
- nekoliko kandiranih trešanja

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom, vanilin šecerom, dodati prašak za pecivo, mutiti pa dodati otopljen puter i hladno mleko. Sve fino sjediniti i lagano umešati brašno. Polovinu smese sipati u kalup za kuglof koji je premazan sa puterom. U drugu polovinu smese dodati iseckanu cokoladu i seckane orahe, pa sipati preko svetlog testa. Peci na 160 stepeni 60 minuta. Cokoladu otopiti na pari pa je prohladiti. Ohlaen kuglof prelititi sa otopljenom cokoladom i ukrasiti sa kandiranim trešnjama.

Savet