

## ***Kuglof sa narandžom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 6jaja
- 4 dlšecera
- 1 dlsoka od narandže
- 1 narandža - naribana korica
- 2 dlulja
- 5 dlbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kesicevanilin šecera

#### **Za glazuru:**

- 100 g cokolade
- 3 kašikeulja

### **Priprema**

Penasto izmešajte žumanjke sa šecerom, dodajte koricu, sok od narandže i ulje. U brašno umešajte prašak za pecivo i dodajte u testo. Istucite belanjke u cvrsti sneg pa ga oprezno dodajte u testo. Ulite ga u podmazani i pobrašnjeni kalup i stavite peci u prethodno zagrijanu pecnicu na 200°C. Nakon 5-6 minuta smanjite temperaturu na 150°C i pecite oko 1 sat. Gotov kolac ohladite i tek tada ga izvadite iz kalupa. Gotov kolac pospite šecerom u prahu ili otopite 100 g cokolade sa 3 kašike ulja ili kao ja 100 g šecera u prahu i lagano dodajte kašiku po kašiku hladne vode, dobro izmešajte... Smesa treba da bude malo gušća od smese za palacinke. Prelite preko kolaca, ukrasite, kod mene su kandirane kore od narandže i ostavite da se osuši.

**Savet**