

Kuglof sa višnjama (2)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 jajeta**
- **2 caše (od jogurta)brašna**
- **1,5 caša šecera**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **3 kesicevanilin šecera**
- **1 caša kiselog mleka**
- **200 gociščenih višanja**
- **150 mlulja**

Priprema

Izmutiti jaja sa šecerom i vanilin šcerom da pobeli, prašak za pecivo, ulje, kiselo mleko.

Smanjiti brzinu na mikseru, pa na kraju dodati brašno. Sve lepo sjediniti.

Kalup za kuglof podmazati margarinom, pa posuti brašno preko margarina. Istresti višak brašna.

Sipati polovinu testa. U ostatak testa sipati sok od višanja. Onaj sok što se iscedio iz ociščenih višanja. Sipati i drugu polovinu testa preko prve. Staviti kuglof da se pece. Nakon desetak minuta pecenja, kad pocne da se hvata korica na kuglofu, izvaditi ga iz rerne. Poreati višnje, pa vratiti da se pece do kraja. Nakon 20 minuta

pecenja proveriti cackalicom da li je peceno, ako nije, pokriti aluminijumskom folijom, pa vratiti da se pece još 10-15 minuta.

Gotov kuglof kada se ohladi posuti šećerom u prahu.

Savet