

Kuglof od kakao praha i lemon curda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 caše (od 200 ml)**brašna
- **4**jajeta
- **200 g**šecera
- **3 kašike**kakao praha
- **1 kesice**praška za pecivo
- **1 kesicarum-vanile**
- **1 kesica**vanila šecera
- **1 kašicice**cimeta
- **2 pune kašike**kreme od limuna
- **10-**takkandiranih limeta korica
- **2 kašike**kisele pavlake
- **2 kašike**kokosovog mleka (iz konzerve)
- **60 g**putera
- **na vrh nožasoli**
- **kolicina po želji** višanja

Priprema

Brašno, kakao, prašak za pecivo pomešati, dodati pavlaku, jaja, šecer, kokosovo mleko, umucen puter, vanilu...

Sve sjediniti, izliti u kalup za kuglof (moj kalup je precnika 22cm, pa sam imala dva kuglofa za pecenje). U jedan sam dosula umucenu smesu, pa red višanja, pa opet smesu.

Peci u zagrejanoj rerni na 160C, 35-40 minuta.

Ohlaen kuglof prebaciti na tanjur, posuti prah šecerom, zamirisanim vanilom.

Dekorisati i poslužiti.

Savet

Recept za kremu od limuna/lemon curd sam skoro objavila, pa možete detaljno proitati.