

## ***Kuglof sa džemom od šljiva***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **540 g** brašna
- **1** jaje
- **1** belance
- **80 g** šećera
- **1/2** kockice kvasca
- **180 ml** mleka
- **60 ml** ulja
- **1** kašika meda
- **1** kašičica soli
- **2** kesice vanilinog šećera

#### **Fil:**

- **400 g** džema od šljiva

#### **Za premazivanje kuglofa:**

- **1** žumance
- **2** kašike mleka

### **Priprema**

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati jaje,

belance, šećer, ulje, med, so, vanilin šećer i, pripremljeni, kvasac. Zamesiti testo.

Umešeno testo prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste.

Za to vreme uzeti kalup za kuglof, vel. 24cm i dobro ga premazati maslacem. Naraslo testo prebaciti na, nauljeni, radni sto (više se ne koristi brašno, vec raditi nauljenim rukama) i podeliti ga na dva dela. Uzeti prvu polovinu testa i razviti ga u pravougaonu oblik (dužine za kalup u kome ce se peci). Testo premazati sa 200 g džema i uviti u rolat. Uvijeni rolat staviti u kalup.

Ponoviti postupak i sa drugom polovinom testa i džema. Drugi rolat staviti preko prvog i ostaviti da, testo, naraste.

Rernu zagrejati na 170 stepeni. Kada je testo naraslo premazati ga mešavinom žumanceta i mleka. Staviti da se pece. Ako je potrebno, pri kraju pecenja (probati cackalicom da li je peceno) prekriti alu folijom, da kuglof ne izgori.

Peceni kuglof izvaditi, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti pet minuta. Zatim kuglof preokrenuti na tacnu za posluženje.

## **Savet**