

Mirisni kuglof



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 180 g šećera u prahu
- 125 g mekog margarina
- 30 ml ruma
- 100 g čokoladnih suzica
- 50 g seckane bele čokolade
- 100 g mešavine oraha i lešnika
- 1 kašika šećeranih kora narandže
- 1 kašika šećeranih kora limuna
- 200 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1/2 kašike ruma
- 1/2 kašike vode

Glazura:

- 200 g čokolade
- 3 kašike ulja

Priprema

U činiji za mučenje staviti omekšali margarin, prah šećer i dobro umutiti. Dodati jedno po jedno jaje muteci neprekidno. U to sipati rum i miksati. Blenderom usitniti kandiranu koricu pomorandže i limuna i dodati u jaja. Izmutiti sve zajedno. Brašno prosejati sa praškom za pecivo i dodati u masu od jaja. Sjediniti sve zajedno sa

varjacom. Dodati cokoladne suzice (može seckana cokolada) i seckanu belu cokoladu. Sjediniti s testom. Krupno mlevene orahe i lešnike preliti mešavinom vode i ruma (po pola kašike od jednog i drugog) i ostaviti da malo odstoji.

Orahe i lešnike preliti sa pola kašike ruma i vode i ravnom kašicom šecera. U kuglof promera 22cm sipati deo testa, izravnati i preko toga mestimicno stavljati kašicom polovinu od oraha -lešnika. Preko toga ide opet malo testa pa ponoviti orahe. Završiti sa testom i izravnati površinu. Peci na 165C.

okoladu istopiti na pari i preliti preko ohlaenog kuglofa.

Savet