

Jesenji kuglof



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3veca jajeta**
- **100 gšecera**
- **300 gbrašna**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **200 mlmleka**
- **150 gomekšalog margarina**
- **50 mlulja**
- **50 mlgazirane vode**
- **100 gželete bombona**
- **50 gsuve brusnice**
- **50 gsuvog groždja**
- **100 gcokolade**
- **3 kašikeulja**
- **malorum**

Priprema

Potopiti brusnice i suvo grožje u rum ili u vreloj vodi. Žele bombone iseckati. Izmutiti jaja sa šecerom da pobeli. Zatim dodati omekšali margarin, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dodati mleko i gaziranu vodu.

Brusnice i suvo grožje ocediti od vode (ili ruma) i uvaljati ih u brašno. Dodati u testo brusnice, suvo grožje i žele bombone. Izmešati kašikom.

Sipati u kalup za kuglof i staviti da se pece u zagrejanoj rerni oko 30 minuta na 180 stepeni.

Gotov kuglof izvaditi iz kalupa.

okoladu istopiti sa uljem. Preliti gotov kuglof i ostaviti na hladnom mestu da se dobro ohladi.

Savet