

okoladni kuglof s pomorandžom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 160 g putera
- 180 g šecera
- 180 ml mleka
- 50 ml ceđenog soka pomorandže
- 125 g oštrog brašna
- 80 g mekog brašna
- 30 g kakao
- 1 kesica praška za pecivo

Glazura:

- 100 g čokolade
- 3 kašike ulja

Priprema

Puter rastopiti na umerenoj temperaturi, te skloniti s ringle i ostaviti da se prohladi. Sjediniti šecer, kakao, prašak za pecivo, oštro i meko brašno. Posebno sjediniti prohladen puter s mlekom, pa sipajte u mešavinu suvih sastojaka, dodati sok i rendanu koru narandže i izmiksati. Na kraju dodati jaja i mutiti mikserom dok se ne dobije ujednačena smesa. Manji kalup za kuglof prečnika 20 cm nauljiti pa izliti u njega pripremljenu smesu. Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 50 minuta. Peceni kuglof izvrnuti naopacke i ostaviti da se prohladi. Posebno pripremiti glazuru. okoladu rastopiti na pari s malo ulja te prelići preko kuglofa. Dekorisati po želji.

Savet