

Kuglof sa suvim vocem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 250 gšecera
- 1,5 dljogurta
- 1 dlulja
- 250 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 100 gsuvih smokava
- 100 gsuvih kajsija
- 100 gsuvih šljiva
- 100 gsuvih brusnica
- 1kora od pomorandže
- 1/2 soka od pomorandže

Priprema

Suvo voce naseckati na kockice. Odvojiti belance i žumamce. U žumance dodati šecer i mutiti mikserom oko 5 minuta potom dodati ulje, jogurt promešati dodati brašno i prašak za pecivo. Sve dobro sjediniti. Dodati suvo voce, narendanu koru od pomorandže i sok od pola pomorandže promešati još jednom sve. Belance umutiti u cvrst sneg pa dodati masi sa suvim grožem lagano promešati varjacom. Izliti u kalup za kuglof i peci na 170°C oko sat vremena. Proveriti štapicom za ražnjic ili cackalicom dali je gotov. Ohladiti u modli kuglof pa hladan izvaditi i posuti prah šecerom.

Savet

Od ove mase sam napravila i jednog malog sneska za mog sincica.