

Kuglof sa cimetom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** tablalisnatog testa
- **100 g**meeg šecera
- **1**vanilin secer
- **20 g**cimeta u prahu
- **150 g**kisele pavlake
- **20 g**otopljenog margarina/putera
- **malo**šecera u prahu
- **1** prstohvatsoli
- **malo**brašna za posipanje

Priprema

Tablu lisnatog testa pobrašnjaviti i rastanjiti tako da približno bude debljine jedne kore za gibanicu.

Rastanjenu koru na široj strani izrezati na trake dužine 10-tak cm, a širine 3-4 cm.

Otopiti margarin/puter i cetkicom ga naneti na krajeve kore, posebno na krajeve tracica.

Fil: u kiselu pavlaku dodati šecer, vanil šecer, cimet i prstohvat soli. Filovati koru ravnomerno i preko tracica, pa rolati širinom prema kraju izrezanih traka. Rastopljeni margarin ce zalepiti krajeve rolata.

Pažljivo postaviti rolat u kalup za kuglof, koji smo prethodno premazali otopljenim margarinom/puterom i tankim slojem brašna. Krajeve rolata sastaviti (vec namazanim margarinom). Ceo rolat premazati otopljenim

puterom/margarinom.

Peci u zagrejanj rerni na 160C 35 minuta. Topao kuglof opet premazati ostatkom putera/margarina. Pažljivo izvaditi kuglof na tacnu i posuti ga prah šećerom.

Savet