

Kuglof (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 10 kašikašecera
- 1limun - sok
- 1pomorandža - sok
- 1 kesicaprašak za pecivo
- 15 kašikabrašna
- 150 gomekšalog margarina
- po potrebi preliv od jagode
- po potrebi šećer u prahu

Priprema

Izmutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca, omekšali margarin, prašak za pecivo, sok od jedne isce?ene pomorandže, sok od jednog isce?enog limuna i na kraju brašno.

Kalup za kuglof podmazati i posuti brašnom.

Sipati polovinu testa, a onda preko testa ravnomerno sipati preliv od jagode (oko 100 ml). Preko sipati drugi deo testa, a onda staviti kuglof da se pece. Nakon 30 minuta izvaditi iz rerne, proveriti viljuškom da li je sredina pecena ako nije prekriti folijom pa vratiti još desetak minuta da se ispece. Kada je kuglof ispečen izvaditi iz kalupa i kada se ohladi posuti šećerom u prahu.

Savet