

Kuglof sa džemom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jeslatki mix smese za kolace
- **2 kesice**cimet šecera
- **200 ml**vode
- **60 ml** ulja
- **100 g**izrendane cokolade

Preliv:

- **3 pune kašike**džema od kajsije
- **100 g**cokolade

Priprema

Izmešati vodu, ulje i cimet šecer. Postepeno dodavati smesu za slatki mix i mutiti mikserom dok testo ne postane glatko. Dodati 100 g rendane cokolade i dobro izmešati. Podmazati kalup za kuglof, posuti ga brašnom i sipati pripremljenu smesu.

Staviti kuglof da se pece u zagrejanu rernu oko 30 minuta. Zagrejati marmeladu i još vruc pecen kuglof premazati marmeladom. Ostaviti da se ohladi, kada se kuglof sa marmeladom dobro ohladi preliteri ga sa istopljenom cokoladom i ukrasiti po želji.

Savet