

Kuglof sa rogacem



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 150 g rogaca
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 ml mleka
- 1 kašika kakao
- 250 g brašna
- 150 g margarina
- 5 kašika marmelade od jagode
- 100 g čokolade
- 3 kašike ulja

Priprema

Izmutiti žumanca sa šećerom. Dodati omekšali margarin, rogac, brašno, prašak za pecivo, kakao i mleko. Posebno izmutiti sneg od tri belanca pa ga sa kašikom polako umešati i sjediniti sa prvom smesom. Kalup za kuglof premazati margarinom i posuti brašnom.

Sipati u njega pripremljenu smesu. Staviti da se pece u zagrejanu rernu 30 minuta na 200 stepeni. Izvaditi iz rerne i proveriti cackalicom da li je peceno.

Ako je potrebno jos da se pece pokriti kuglof folijom pa ga vratiti u rernu jos 5 minuta. Kada se kuglof dobro ohladi preseci ga na pola. Premazati marmeladom od jagoda (može i neka druga marmelada).

Savet