

Kuglof sa kruškama



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 1 **caša**šecera
- 1,5 **caša**brašna
- 1 **kesica**prašak za pecivo
- 100 **ml**ulja
- 100 **ml**mleka
- 600 **ml**mleka
- 5 **kašika**šecera
- 2 **kesice**puding vanila
- 125 **g**margarina
- 100 **g**šlaga
- 500 **g**krušaka

Priprema

Izmutiti jaje sa šećerom, dodati ulje, mleko i na kraju brašno sa praškom za pecivo. Kalup za kuglof premazati margarinom i posuti brašnom. Sipati smesu u kalup i staviti da se pece oko 40 minuta na 180 stepeni. Gotov kuglof izvaditi iz kalupa i ostaviti malo da se ohladi. Za to vreme pripremiti fil.

Staviti 400 ml mleka da se kuva sa šećerom, a u 200 ml mleka razmutiti puding. Ukuvati puding kada mleko provri. Ostaviti da se ohladi. Kada se puding ohladi sjediniti ga sa margarinom. Oštrim nožem preseći vrh kuglofa. Sredinu izvaditi i izmrviti. Napraviti udubljenje, ali ostaviti dno i stranice kuglofa.

Kruške oprati i iseckati na sitne kockice. Kašikom izmešati fil i izmrvljenu sredinu kuglofa i na kraju dodati iseckane kruske. Sve lepo sjediniti pa napuniti udubljenje u kuglofu. Vratiti vrh kuglofa i premazati filom sa svih strana. Šlag izmutiti prema uputstvu i ukrasiti ceo kuglof.

Savet

Mera je aša od malog jogurta (180 ml)