

Kuglof za noc veštica



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g brašna
- 150 g šecera
- 70 ml mleka
- 70 ml ulja
- 3 jajeta
- 1/2 praška za pecivo
- 1 vanilin šecer
- ekstrat narandže
- 3 kašike kakao praha
- ekstrat borovnice
- ekstrat banane

Za ukrašavanje:

- 300 g prah šecera
- 1 kašika putera
- 3 kašike mleka
- žele bombone
- cokoladne mrvice
- ekstrat od borovnice
- ekstrat banane
- crna boja za kolace

Priprema

Belanca umutiti u cvrsto šne. Žumanca umutiti sa šećerom i vanilinim šećerom, dodati ulja, mleko, brašno i prašak za pecivo i šne od belanaca.

Masu podeliti na 3 dela, prvi deo ostaje žut u drugi dodati kakao, u treci dodati kakao.

Kalup namazati, uljem i posuti brašnom, pa naizmenicno sipati, kašiku po kašiku smese. Peci 45 minuta na 150 stepeni.

Ohladjen kolac ukrasiti 300 g šećera u prahu, umutiti sa kašikom putera i 3 kašike mleka, pa podeliti na 3 dela.

U prvi deo dodati, kašicicu ekstrata od banane, u drugi dodati kašicicu ekstrata od borovnice, a u treci deo, dodati crnu boju za kolace.

Sipati u špric i ukrasiti kolac po želji, posuti mrvicama i poredjati žele bonbone. Prijatno!

Recept je poslala Dijana Popovic, Beograd Borca.