Jaffa kuglof

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

kuglof:

- **2**smrznute pomorandže
- **20 kašika**šecera
- **20 kašika** brašna
- **2**jajeta
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **20 kašika**mleka
- **20 kašika**ulja
- **3 kašike** pekmeza od kajsije

Sirup:

- **100 ml**vode
- **8 kašika**šecera

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja
- **1**pomorandža za dekoraciju

Priprema

Izmutiti jaja i šecera zatim dodati ulje ,mleko prašak za pecivo i na kraju brašno..Kalup za kuglof premazati margarinom pa posuti brašnom.Istresti višak brašna.Sipati smesu pa staviti kuglof da se pece oko 30 minuta na 180 stepeni.

Pecen kuglof ostaviti da se ohladi a onda ga poprecno preseci na pola.

Iz oba dela izvaditi sredinu i izmrviti je.

Smrznutu pomorandžu izrendati.U šerpicu staviti vodu i šecer i pustiti da vri oko 2-3 minuta.

Sjediniti mrvice od testa ,šecerni sirup,smrznutu pomorandžu i pekmez od kajsija.

Nadevom ispuniti udeubljenje u obe polovine kuglofa .Spojiti obe polovine.okoladu istopiti pa preliti preko kuglofa i dekorisati iseckanom pomorandžom.

Savet