

Kuglof Valentin



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 5 kašika šecera
- 2 dl jogurta
- 2 dl ulja
- 1 kašika ekstrat od vanile
- 1 limun narendana kora
- 1 kesica puding od vanile
- 250 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašica crvene prehranbene boje
- 100 g čokolade

Priprema

Jaja penasto izmutimo sa šecerom, dodamo mleko i ulje i dobro promešamo. Postepeno dodajemo puding uz neprestalno mešanje da se nebi stvorile grudvice. Dodamo rendanu koru limuna i ekstrat vanile. Promešamo, i dodajemo postepeno brašno koje smo sastavili sa praškom za pecivo. Odvojimo manji deo smese i umešamo prehranbenu boju.

Smesu izlijemo u pleh obložen pek papirom, dimenzije 20×25cm i pecemo na 180 C oko 15 minuta i modlom vadimo srculenca.

U modlu kuglofa sipamo polovinu žute smese i re?amo u krug okrenuto naopako srculenca. Preko sipamo preostalu smesu i malo protresemo da se izjednaci. Pelemo na 180 C oko pola sata.

Otopimo cokoladu i prosaramo kuglof.

Savet

.