

Kuglof dunavski valovi



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** jaja
- **250** g šecera
- **2** kesicevanilin šecera
- **250** gmargarina
- **1** kesicaprška za pecivo
- **300** gbrašna
- **70** mlmlijeka
- **3** kašikekokosa
- **3** kašikekakaa
- **450-500** gsmrznutih, ocišcenih višanja

Glazura:

- **2** kašikešecera
- **2** kašikemlijeka
- **100-150** gcokolade za kuvanje
- **1/4**margarina

Priprema

Margarin (sobne temperature) ubutati pa mu dodati vanilin šecer i šecer, dobro ubutati, pa dodavati jaja jedno po jedno, zatim mlijeko, brašno i prašak za pecivo. Masu podijeliti na dva dijela, u jedan dodati kakao, u drugi kokos. Kuglof dobro premazati margarinom i posuti brašnom. U kuglof sipati pola bijelog fila, zatim pola crnog pa pola višanja. Postupak ponoviti. Višnje po vrhu malo utisnuti kašikom.

Peci na 180 C 55-60 minuta. Proveriti cackalicom da li je peceno. Glazura: sjediniti šecer, mlijeko, margarin i cokoladu, pa istopiti na tihoj vatri.

Savet

Kada je kuglof pe;en, ostaviti da se hlađi 45 minuta i izvaditi iz kalupa, to iz razloga da se izgled kuglofa ne pokvari.