

Višnja kuglof



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 250 goštrog brašna
- 500 gvišnje bez koštice
- 100 mlulja
- 200 gšecera
- 1limun - rendana kora
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Glazura:

- 100 gcokolade
- 4 kašikeulja

Priprema

Jaja sobne temperature umutite uz postepeno dodavanje šecera. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo i prosejte kroz sito u smesu sa jajima. Dodajte rendanu koru limuna, ulje i sve lepo izmešajte.

Kalup za kuglof premažite uljem, pospite brašnom, pa na dno rasporedite malo višanja. Višnje pokrijte sa nekoliko kašika umucene smese, poravnajte pa opet rasporedite višnje.

Na isti nacin ponoviti postupak dok ne utrošite sav materijal. Od gore treba da budu višnje.

Rernu zagrejte na 180 stepeni i pecite kolac oko 45 minuta. ?ackalicom povremeno proverite da li je kolac pecen.

Peceni kolac okrenite na tacnu za posluživanje i ostavite da se ohladi.

Na niskoj temperaturi otopite cokolada sa uljem i prelijte ohla?eni kolac.

Kolac ukasite po želji i poslužite.

Savet