

Kuglof sa malinama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 250 g brašna
- 200 g malina
- 50 g čokolade
- 100 ml pavlake za kuvanje
- 150 g šećera
- 1 limun - rendana kora
- 1 kesica vanilin šećera
- 1/2 kesica praška za pecivo

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati brašno i prašak za pecivo, koru limuna, ulje, pavlaku za kuvanje, vanilin šećer i sve lepo izjednačiti. Testo podeliti na dva dela, u jedan deo dodajte istopljenu čokoladu. Kalup za kuglof podmazati i posuti brašnom, ako nemate silikonski kalup. Na dno razbacati malo malina, pokriti sa nekoliko kašika umućenog žutog testa, pa opet maline, pa braon testo i sve tako dok ne potrošite sav materijal. Odozgo na vrh stavite maline. Pecite na 180 stepeni oko 30 minuta.

Savet