

# **Kuglof (10)**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **4**jajeta
- **250** gbrašna
- **1** dlulja
- **150** gšecera
- **1**vanilin šecer
- **1/2** kesicepraška za pecivo

### **Za fil:**

- **500** mlmleka
- **2** kesicepudinga od jagode
- **100** gšecera
- **125** gmargarina

### **Za glazuru:**

- **200** gbele cokolade
- **4** kašikeulja

## **Priprema**

Umutiti jaja sa šecerom, dodati ulje brašno, vanillin šecer i prašak za pecivo sve lepo sjediniti. Kalup za kuglof podmazati i posuti brašnom ako nemate silikonski kalup. Izliti smesu i pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni

oko 35 minuta. Odnosno dok ne bude peceno. Pecen kuglof izvaditi iz kalup i ostaviti da se ohladi. Za to vreme skuvati dva pudinga od jagode u pola litre mleka sa dodatkom šecera. Kada se puding dobro ohladi, dodati mu umucen margarin i sve dobro sjediniti. Kuglof iseci vodoravno i filovati filom.

### **Savet**

Ja sam ceo kuglof prelila sa 200g bele okolade, otopljene sa etiri kašike ulja.