

Kuglof (10)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **4** jajeta
- **250 g** brašna
- **1** dlulja
- **150 g** šecera
- **1** vanilin šećer
- **1/2** kesice praška za pecivo

Za fil:

- **500 ml** mleka
- **2** kesice pudinga od jagode
- **100 g** šecera
- **125 g** margarina

Za glazuru:

- **200 g** bele čokolade
- **4** kašikeulja

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati ulje brašno, vanilin šećer i prašak za pecivo sve lepo sjediniti. Kalup za kuglof podmazati i posuti brašnom ako nemate silikonski kalup. Izliti smesu i pecite u zagrejanj 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 čokolade, otopljene sa četiri kašike ulja.