

Šareni kuglof

Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 200 g margarina
- 250 g šecera u prahu
- 350 g polumekog brašna
- 4 kašike ruma
- 1 vanilin šecer
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašika kakaoa
- malo crvene jestive boje

Glazura:

- 100 g cokolade
- 80 g margarina

Priprema

Margarin umutiti sa šecerom u prahu i žumancima, dodati rum, vanilu i mutiti oko 15 minuta.

Postepeno dodati brašno, sa praškom za pecivo i cvrsti sneg od belanaca. Masu podeliti na 3 jednaka dela, jedan deo ostaje najsvetliji, u drugi staviti kakao, a u treci crvenu boju.

U namašćen kalup za kuglof, prvo staviti najsvetliji deo, pa tamni, pa tek onda crveni. Peci negde oko 1 sat na temperaturi od 170 C.

Ohladjen kuglof preliteri topljenom cokoladom.