

Kuglof sa kajsijama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za smesu:

- 3jajeta
- **250** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **300** gbrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **250** mljogurta
- **100** mlulje
- **2** kašikekakao praha

I još:

- po potrebikajsije

Priprema

Mikserom umutiti belanca u cvrst šam, dodati žumanca i izmiksati. Zatim uliti ulje i jogurt i neprekidno mutiti mikserom. Posebno sjediniti brašno, šecer, vanilin šecer i prašak za pecivo. Postepeno dodavati u smesu od jaja, muteci mikserom na najmanjoj brzini.

Dobijenu smesu podeliti na dva dela-u jedan deo dodati kakao prah i umutiti mikserom, a drugi deo osraviti takav kakav jeste (žut).

Kalup za kuglof premazati uljem, posuti brašnom i usuti žutu smesu.

Preko rasporediti iseckane kajsije.

Preko kajsija naneti smesu sa kakao prahom. Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 45 minuta (ukoliko je potrebno smanjiti temperaturu kako kuglof ne bi goreo i kako bi se lepo ispekao).

Gotov kuglof izvaditi iz rerne, prekriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Kuglof seci na parcad željene velicine, servirati i poslužiti.

Savet

Po želji, prohlaen kuglof možete posuti šeerom u prahu. Umesto svežih, možete koristiti i kajsije iz zamrzivaa (samo ih ostavite da se dobro odmrznu pre upotrebe). Prijatno!