

Mramorni kuglof sa cokoladnom glazurom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4jaja
- 1,5 šolja od 2 dlšecera
- 1 šolja od 2 dljogurta
- 1 šolja od 2 dlulja
- 3 šolje od 2 dlbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašikekakaa
- 2 kašikemleka

Za glazuru:

- 100 gcrne cokolade
- 200 gmlecne cokolade
- 4 kašikeulja

Priprema

Jaja penasto umutiti sa šećerom, dodati jogur i ulje nastaviti mucenje dodati brašno i prašak za pecivo. Sjediniti lepo mikserom, masu podeliti na dva jednaka dela. Jedan deo ostaje svetao, a u drugi dodati kakao i mleko pa dobro umutiti. Smese sipati u kesice pa iseci vrh i naizmenicno sipati svetli - tamni - svetli - tamni deo... dok se ne utroši sav materijal. Koristiti silikonski kalup za kuglof. Kuglof peci na 180°C.

Ohlaen kuglof izvaditi iz kalupa. okolade i ulje otopiti u mikrotalasnoj ili na pari. Uzeti silikonski kalup za

kuglof pa isuti 2/3 otopljene cokolade zatim kuglof vratiti u kalup i ostatak cokolade staviti odgore. Kuglof staviti u frižider na 2-3h pa izvaditi iz kalupa.

Savet

Na slikama je manji kuflof pravljen je samo trećina smese inae bude baš veliki kuglof.