

Beli kuglof



Sastojci

Potrebno je:

- 1 margarin
- 6 jaja
- 350 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 250 g šecera
- 1 dl soka od narandže
- 100 g crne cokolade
- 100 g seckanih oraha
- 200 g bele cokolade
- 1 šolja prezli
- 1 kesica cokoladnih mrvica

Priprema

Dobro umutiti margarin sa šecerom i dodavati jedno po jedno celo jaje. Sve vreme mutiti mikserom. Kada se smesa ujednaci, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i polako umešati kašikom. Toj smesi doadati sok od narandže i ponovo dobro promešati kašikom.

Smesu podeliti na 2 dela. U jedan deo dodati rastopljenu crnu cokoladu.

Kalup za kuglof namazati margarinom i posuti prezlama. U žuti deo sipati orahe.

Neizmenicno sipati u kalup crnu, pa belu smesu. Peci na 180 stepeni, 50 minuta.

Ostaviti da se ohladi, pa onda izvaditi kuglof iz kalupa.

Rastopiti belu cokoladu, premazati kuglof i posuti ga cokoladnim mrvicama.