

oko kuglof torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kuglof:

- **4**jajeta
- **150** gšecera u prahu
- **10** kašikahladne vode
- **200** gbrašna
- **2** kašikeulja
- **1** kesicaprška za pecivo

Za fil:

- **2**banane
- **4-5** kašikamlevenog keksa
- **150** gmargarina
- **60** gšecera u prahu
- **150** gcokolade

Za dekoraciju:

- **50** gbele cokolade
- **1** kašikakikiriki putera
- po želji krem bananice

Priprema

Odvojiti belanca i žumanca, pa belanca umutiti sa šecerom u prahu u cvrst šam. Žumanca penasto umutiti sa preostalim šecerom u prahu, pa im dodati vodu, ulje, i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Na kraju lagano umešati i umucena belanca. Pripremljenu smesu sipati u kalup za kuglof podmazan margarinom. Peci oko 30 minuta u rerni prethodno zagrejanoj na 200 stepeni.

Pecen kuglof izvuci iz kalupa i staviti na rešetku da se potpuno ohladi. Oštrim nožem ga poprecno iseci na cetiri dela.

Margarin penasto umutiti sa šecerom u prahu. Banane oljuštiti, izgnjeciti ih viljuškom i sjediniti sa umucenim margarinom. Na kraju smesi dodati i prohlaenu otopljenu cokoladu. Fil zgusnuti dodavanjem mlevenog keksa i sve dobro promešati.

Slagati na sledeci nacin: kora - deo fila, kora - deo fila, i sve tim redom dok se materijal ne potroši. Malo fila odvojiti sa strane za premazivanje celog kuglofa.

Belu cokoladu i kikiriki puter otopiti, pa ovom glazurom preliti kuglof. Krem bananice naseckati, pa i njih rasporediti po kuglofu. Sve odložiti u frižider na par sati da se lepo stegne. Seci na parcadi i služiti.

Savet