

Kuglof sa breskvama



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

време припреме: **60 min**

Sastojci

Kora:

- 2 jajeta
- 2 **caše**šecera
- 3 **caše**brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 1 **caš**aulja
- 1 **caš**amleka

Fil:

- **600 ml**mleka
- 2 **kesice**puding od vanile
- **150 g**šecera
- **200 g**margarina
- 1 **tegl**akompot od bresaka
- **200 g**šlaga

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom dok ne pobele. Zatim dodati ulje pa postepeno dodavati mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Kalup za kuglof premazati margarinom i posuti brašnom. Izliti u njega testo pa staviti da se

pece oko 30 minuta. Za to vreme spremiti fil. Izvaditi breskve iz kompota pa ih staviti u cediljku da se ocede.

Odvojiti malo mleka i razmutiti puding, a ostatak staviti sa šećerom da prokuva. Zatim ukuvati puding i ostaviti da se ohladi. Pecen kuglof kada se ogladi preseći horizontalno. Donji deo izdubiti sredinu (napraviti rupu).

Taj deo testa koji je izvaen izmrviti. Sada pomešati hladan puding sa omekšalim margarinom, dodati iseckane breskve i mrvice od testa. Sve lepo izmešati i sjediniti pa napuniti izdubljeni donji deo kuglofa. Poklopiti sa gornjim delom kuglofa. Izmutiti šlag pa premazati celu tortu i ukrasiti po želji.

Savet