Vocni kuglof

težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jaja
- **150 g**šecera
- **130 ml**jogurta
- **70 ml**ulja
- **230 g**brašna
- **2 kašicice**praška za pecivo
- **1 kašika**rendane korice od pomorandže ili limuna
- **500 g**višanja

Mrvicasto testo:

- **60 g**brašna
- **40 g**šecera
- **40 g**hladnog maslaca

Priprema

Pre nego što pocnete da pravite kuglof stavite višnje u cetku da se odmrznu i da se dobro iscede (ja sam ih stavila uvece, a ujutru sam pravila desert).

Mrvicasto testo: U manju posudu staviti brašno i šecer i promešati. Zatim, hladan maslac krupno narendati (ako vam se lepi za rende samo ga uvaljaje u mešavinu brašna i šecera). Promešati da se sjedine sastojci i još dodatno rukama izmrvite smesu. Ostaviti na stranu.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni. Kuglof vel. 24 cm dobro premazati maslacem (ako niste sigurni da ce kolac lako da se izvadi obložite kalup pek papirom). U vanglicu razbiti jaja. Dodati šecer i žicom za mucenje umutiti (ne treba puno mutiti, samo da se sjedine jaja i šecer). Dodati jogurt, ulje i koricu pomorandže ili limuna (pomorandžu ili limun držite 15-ak minuta u vodi sa sodom bikarbonom, isprati dobro, pa koristiti). Umutiti. Brašno pomešati sa praškom za pecivo i u testo ga dodati iz dva puta. Dobro žicom umutiti da ne ostanu grudvice brašna. 350 g višanja staviti u manju posudu i posuti ih sa kašikom brašna. Promešati, da se višnje obaviju brašnom i staviti ih u testo. Promešati kašikom. Testo sipati u kalup za kuglof.

Preko testa poreati 150 g višanja, koje smo isto posuli brašnom. Višnje kašikom blago pritisnuti da samo malo upadnu u testo. Preko višanja posuti mrvicasto testo i staviti da se pece oko 45 minuta (sve zavisi od rerne). Najbolje je da se isproba drvenim štapicem za ražnjice (pošto je kolac visok, pa nece moci sa cackalicom). Ako štapic ne bude lepljiv, kada ga zabodete i izvadite iz testa, onda je kolac pecen.

Peceni kuglof ostavite da se prohladi u kalupu pa ga preokrenite na tacnu. Možete tako da ga ostavite, a ja sam ga još jedanput preokrenula da bi mi mrvicasti izgled bio na površini. Ko želi može kuglof posuti šecerom u prahu.

Savet