

Mramorni kuglof



Sastojci

Potrebno je:

- 230 g omekšalog maslaca
- 230 g šecera
- 4 jajeta
- 230 g brašna
- malo praška za pecivo
- narendana kora jednog limuna
- 1/4 kašičice soli
- 3 kašike kakaa u prahu
- pomešano sa 3 kašike šecera
- 1 kašika tamnog ruma

Za ukrašavanje:

- 4 kašike šecera u prahu

Priprema

Kalup za kuglof dobro namazati maslacem i posuti brašnom.

Maslac penasto umutiti sa šecerom. Dodati žumanca, pa brašno, a potom rendanu koru limuna i so. Vrsto ulupati sneg od belanca i dodati u smesu.

Odvojiti 8 kašika ove smese u poseban sud i dodati smesu od kakaa i šecera, staviti i rum. Polovinu svetle smese sipati u pripremljeni kalup, preliti smesom od kakaa, a odozgo drugom polovinom svetle smese. Peci, u prethodno na 180°C zagrejanjoj pecnici, 50-60 minuta.

Kalup prevrnuti na tacnu i pažljivo ga skinuti. Posuti šećerom u prahu i ostaviti da se hladi. Ovaj kolac može trajati i duže od nedelju dana.