

oko kuglof



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** jajeta
- **1** šoljašecera
- **1** šoljabrašna
- **1/2** šoljeulja
- **1/2** šoljemleka
- **50** gkokosa
- **1** kašikakakao
- **1/2** kašicice cimetra
- **2** kašikeruma
- 1kora od narandže, izrendana
- **1** kesicavanilin šecera
- **1/2** kesice prasha za pecivo

Preliv

- **70** g cokolade
- **3** kašikemleka
- **1** kasicicamargarina
- **100** gdžema od kajsija

Priprema

Umutiti belanca sa pola šolje šecera dok ne bude cvrsta pena. U drugoj posudi umutiti žumanca sa polovinom šolje šecera, pa u to dodati mleko, ulje, brašno sa izmešanim praškom za pecivo. Dobro umutiti, a nakon toga

dodati i sve ostale sastojke osim ruma, kakaoa i cimeta. Nakon toga dodati i belanca i lagano izmešati.

2/3 smese izliti u podmazan pleh. U ostatak testa sipati kakao, rum i cimet. izmešati, pa sipati preko žutog testa. lagano izmešati viljuškom u plehu kako bi se dobile šare kada se sece. Kuglof peci sat vremena na 150 stepeni. ako je kuglof niži od oko 8 cm, peci ga malo krace.

Prokuvati džem od kajsija sa nekoliko kašika vode. Džem preliti preko prohlađenog kuglofa. Ostaviti da se malo upije, pa nakon toga po želji preliti cokoladnom grazurom koja se priprema na uobičajen nacin. Ukrasiti ga po želji.

Savet