

Crnac u haljinici



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- **140 g**margarina
- **140 g**šecera
- **1**vanilin šećer
- **malocimeta**
- **70 g**narendane čokolade
- **4**žumanca
- **100 g**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **3 kašike**meleka
- **4**belanceta

Glazura:

- **150 g**čokolade za kuvanje
- **100 g**margarina

Priprema

Umutiti margarin i šećer, dodati vanilin šećer, čokoladu, cimet i žumanjke i dobro umutiti.

Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i mleko, dobro sjediniti.

Dodati umućen sneg od belanaca i sve lagano pomešati.

Kalup za kuglof namazati masnocom i brašnom i lagano sipati u kalup.

Peci na 180 stepeni oko 35 minuta ali proveriti tako što cete probosti cackalicom i ako ništa ne ostane na cackalici onda je peceno.

Na pari otopiti cokoladu i margarin i preliteri kuglof, ostaviti da se cokolada stegne.

Savet