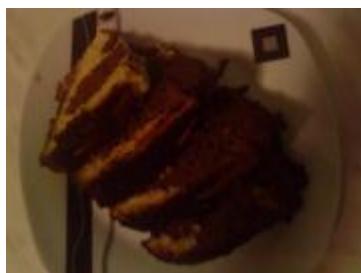


# **Zoricin kuglof od cokolade**



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5jaja**
- **3,5 šolje za kafušecera**
- **2,5 šolje za kafuulja**
- **1,5 šolja za kafumleka**
- **5,5 šolja za kafubrašna**
- **1,5 kesicapršak za pecivo**
- **50 g cokolade za kuvanje za smesu za testo**
- **150 g cokolade za kuvanje za premazivanje**
- **150 g margarina**

## **Priprema**

Jaja i šefer umutiti mikserom.

U prethodnu smesu dodati mleko, ulje, brašno i prašak za pecivo.

Smesu podeliti na dva dela, u jedan deo rastopiti cokoladu i pomešati, a drugi ostaje žut.

Sipati u podmazan kalup prvi žutu smesu, pa onda cokoladnu. Peci na 250 C 30 minuta, a zatim smanjiti na 200 C i peci još 20 minuta.

Ispечен kuglof, premazati filom od cokolade i margarina i ostaviti da se malo ohladi.

## **Savet**

Jako je ukusan i lak za spremanje. Prijatno.