

Šareni kuglof



težina: **lako**

za: **20** osoba

време припреме: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 4 male šoljice za kafušecera
- 5 malih šoljicabrašna
- 3 male šoljiceulja
- 2 male šoljicemleka
- 1vanilin šecera
- 1prašak za pecivo
- 1 kašikakakaa
- 1 kesicakafe sa ukusom lešnika
- (ili bilo koja druga aromatizovana)

Preliv:

- 100 gprah šecera
- 2-3 kašikevrole vode
- 2-3 kapidurma

Priprema

Penasto umutiti jaja i šećer pa postepeno dodavati vanilin šećer, pecivo, ulje, mleko i brašno. Sve sjediniti i

podeliti na dva dela. U jedan deo umesati kakao i lešnik-kafu. U podmazan kalup stavljati po malo svetlog fila, preko tamni, svetli i sve dok se ne utroši materijal. Peci na 180 stepeni. Prah šecer umutiti sa vrelom vodom da bude gusta masa, nakapati malo ruma i preliti preko pecenog kuglofa.

Savet