

# *Kuglof višnje u cokoladi*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **4** jajeta
- **300** g šecera
- **250** mlulja
- **300** g brašna
- 1 prašak za pecivo
- **100** g cokolade za kuvanje
- **50** g pecenih seckanih lešnika
- **300** g višanja
- **1** čaša soka od višanja

### **Glazura:**

- **4** kašike kakaoa
- **6** kašice šecera
- **8** kašice cikamleka
- **8** kašice caulja
- **30** g seckanih pecenih lešnika

## **Priprema**

Odvojite žumanca od belanaca. Žumanca umutite sa nekoliko kašika šecera, pa dodajte ulje, prosejano brašno, prašak za pecivo, sok od višanja, otopljenu cokoladu, seckani lešnik i ocedjene višnje. Pomešajte da se dobije ujednacena smesa. Belanca penasto umutite dodavajuci malo po malo preostali šecer i nastavite da mutite dok ne dobijete cvrst sneg. Lagano umešajte belanca u smesu od žumanaca, lepo sjedinite, pa sipajte u podmazan i oštrim brašnom posut kalup za kuglof. Pecite u rerni zagrejanoj na 180 stepeni 60 minuta. Pecen kolac ostavite da se malo prohladi u kalupu, a onda ga prevrnite na tacnu i ostavite da se skroz ohladi. Glazura: U šepbicu sipajte kakao, šecer, mleko i ulje, pomešajte i prokuvajte nekoliko minuta na laganoj temperaturi uz neprestano mešanje da se preliv malo zgusne. Ohladjeni kuglof premazati glazurom i posuti seckanim lesnikom.

### Savet