

Mermer kuglof



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **70 g**margarina
- **230 g**šecera u prahu
- **3**jajeta
- **1/2**praška za pecivo
- **1,8 dl**mleka
- **280 g**brašna
- **40 g**kakaoa

Priprema

Penasto umutiti margarine, šefer u pahu i žumanca. Sve sastojke dobro sjediniti, a zatim dodati mleko, brasno 1/2 praska za pecivo. Od belanca umutiti cvrs sneg i dodati ga prethodno napravljenoj masi.

Pola smese sipati u podmazani kalup za kuglof, a u drugu polovinu dodati kakao, a zatim i nju sipati u kalup. Viljuškom lagano promesati dve mase, da kolac dobije izgled šarenog mermera.

Kuglof peci u reni na 180 stepeni oko 45 minuta.

Savet