

Kuglof

3 jaja
300 g šećera
2,5 dl ulja
100 g suvog grožđa
2 dl crnog vina
350 g brašna
1 kesica praška za pecivo
1 kesica cimet šećera
50 g rendane čokolade
50 g margarina za premazivanje
100 g prezli

Dekoracija

šećer u prahu

Način pripreme

1. Odvojiti belance od žumanca. Umutiti polovinu šećera sa žumancima dodati kesicu cimet šećera. Kada se dobije glatka masa dodati ulje i nastavi mešanje.
2. Belanca dobro umutiti, pa dodati ostatak šećera da se dobije gust sneg.
3. Sneg od belanaca prebaciti u posudu sa žumancima i sve se lagano promešati. Dodati suvo grožđe i vino i sve dobro promešati. Uz mešanje dodati brašno i prašak za pecivo.
4. Modlu za kuglof premazati margarinom i posuti prezlama.
5. U modlu sipati pola mase, pa posuti rendanom čokoladom, a zatim preko dodati ostatak mase.
6. Kuglof peći na 175 stepeni oko 60 minuta. Pečen kuglof izvaditi iz modle dok je vruć i posuti šećerom u prahu.