

# Kuglof

## Za 8 osoba

250 g šećera u prahu  
125 g margarina  
1 vanilin šećer  
3 jaja  
300 g brašna  
1 kesica praška za pecivo  
prstohvat soli  
150 ml pavlake za kuvanje  
1,5 dl mleka  
2 kašike kakao praha  
 $\frac{1}{2}$  kašičice muskatnog oraščića

## Dekoracija

3 kašike šećera  
šećer u prahu  
300 g brusnica i borovnica

## Način pripreme

1. Smrznuto voće staviti na tihu vatru i ušpinovati sa šećerom. Špinovati dok ne ispari tečnost i voće ostane u gustom sirupu.
2. Zagrejati pećnicu na 180 stepeni, premazati modlu za kuglof sa malo margarina.
3. Umutiti šećer, margarin i vanillin šećer dok masa ne postane kremasta. Odvojiti žumanca od belanaca, žumanca dodati u masu i nastaviti mešanje uz naizmenično dodavanje brašna, pavlake za kuvanje i 1 dl mleka. Na kraju dodati prašak za pecivo.
4. U posudu sa belancima dodati so i ulupati šne. Pola ulupanih belanaca polako dodati u masu sa brašnom i lagano mešati, a zatim dodati i ostatak. Lagano mešati dok se mase ne sjedine.
5. Pola dobijene smese sipati u podmazanu modlu za kuglof, a u ostatak dodati kakao rastopljen u mleku i polovinu ušpinovanog voća sa što manje sirupa. Promešati i sipati preko prvog dela smese u modlu, drškom od varjače promešati obe mase da bi se dobio efekat mramora.
6. Kuglof peći u rerni oko sat vremena. Nakon toga prohladiti i izvaditi iz modle. Posuti šećerom u prahu, iseći na kriške i preliti ostatkom brusnica i borovnica.