

*Dekorissimo preporučuje*

## *Mramorni kuglof*

Potrebno je:

Dekorissimo kalup za kuglof

50g seckanih oraha

250g+125g maslaca ili margarina

6 jaja

50ml mleka

2 vanilin šećera

250g+50g šećera

500g brašna

1 kesica praška za pecivo

150g mlevenih oraha

150g+100g crne čokolade

1 kašika ulja

Umutiti maslac, 250g šećera i vanilin šećer, dodati jaja, i pa umutiti. Dodati umešano brašno i prašak za pecivo.

Više od polovine smese sipati u Dekorissimo kalup za kuglof koji ste prethodno podmazali i posuli seckanim orasima.

Preostaloj smesi dodajemo 50g šećera, mlevene orahe i izrendanu čokoladu (150g). Dobro umešajte, pa sipajte u Dekorissimo kalup za kuglof. Dekorissimo silikonskom špatulom lagano umešajte belu i crnu smesu da šareno.

Peći na 180C oko 60 minuta.

Kada se prohladi kuglof premažite glazurom od čokolade:

Otopiti 100g čokolade, 125g maslaca i kašiku ulja, ostaviti da se malo prohladi pa preliti jednom, a onda još jednom kako bi bila lepa i glatka površina.

Prijatno!



*Dekorissimo*

DEKORIŠIMO SVET ZAJEDNO