


# Kuglof s crnim vinom

 NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
60 min

 BROJ PORCIJA  
5

## Sastojci

1,5 dcl crnog vina  
25 dag maslaca  
25 dag šećera  
25 dag brašna  
4 jaja  
Prašak za pecivo  
1 žličica cimeta  
5 dag kakaa  
2 žličice arome vanilije  
**Za preljev:**

0,5 dcl crnog vina  
120 g šećera u prahu

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



U suradnji sa: *Priče jedne kuhače*

Uključite pećnicu na 170°C, a kalup za kuglof lagano namažite otopljenim maslacem i pospite brašnom. U zdjelu stavite maslac sobne temperature pa dodajte šećer i dobro promiješajte mikserom. Zatim uz stalno miješanje, polako dodajte jedno po jedno jaje. Dodajte cimet, aromu vanilije i kakao.

U posebnoj posudi pomiješajte brašno i prašak za pecivo pa dodajte smjesi i sve lagano promiješajte. Dodajte crno vino, promiješajte i ulijte u kalup. Pecite 45 minuta i zatim ugasisite pećnicu, a kuglof još 10 minuta ostavite u pećnici.

Kuglof izvadite iz pećnice i kalupa na rešetku da se ohladi. Za to vrijeme pripremite preljev tako da na laganoj vatri uz miješanje zagrijavate vino i šećer dok ne dobijete rijetku smjesu.

Pomoću žlice preljev premažite preko kuglofa, po želji dodajte bijele čokolade i šumskog voća i poslužite uz omiljeno vino.