

KUGLOF SA JAGODAMA

Za kuglof:

250 g omekšalog maslaca
150 g šećera
1 vanilin šećera
4 jaja
300 g brašna
125 g mljevenog badema
1 prašak za pecivo
prstohvat soli
125 ml mlijeka

Za jagode:

150 g jagoda
1 žlica vanilin šećera

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Namastite i pobrašnite kalup za kuglof.

Jagode očistite i operite pa ih multipraktikom usitnite u kašu s vanilin šećerom.

Mikserom pjenasto izradite omekšali maslac sa šećerom i vanilin šećerom.

Umiješajte jedno po jedno jaje a na kraju dodajte i mlijeko.

Prosijte brašno pomiješano s praškom za pecivo i soli pa umiješajte u smjesu s jajima.

Umiješajte i mljevene bademe.

U pripremljeni kalup ulijte trećinu smjese pa po njoj rasporedite polovicu kaše od jagoda.

Na jagode rasporedite trećinu smjese tijesta pa ponovno rasporedite ostatak kaše od jagoda.

Na vrh stavite preostalo tijesto.

Štapić za ražnjiće provucite cijelom visinom tijesta kako bi dobili mramorni uzorak.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 45-50 minuta.

Pečeni kalup istresite na tanjur za posluživanje.