

# RECEPT MEDO.HR

Autor: Beba Milin

## Kuglof s Jacobs kavom



---

---

---

---

---

**BILJEŠKE**

## SASTOJCI

- 6 jaja
- 200 g šećera
- 200 g maslaca
- 250 ml čvrstog jogurta
- korica jednog limuna
- 1 prašak za pecivo
- 250 g glatkog brašna
- 1 paketić Jacobs kave u prahu (okus milka 3 u 1)
- 2 žlice vruće vode



## PRIPREMA

1. Odvojiti bjelanjke od žumanjaka i izmiksati žumanjke sa šećerom.
2. Dodati izmiksani maslac i sjediniti sa žumanjcima i šećerom.
3. Dodati naribanu koricu limuna i jogurt i kratko miksati.
4. Dodati prašak za pecivo i brašno i sve sjediniti.
5. Bjelanjke istući u čvrsti snijeg, dodati u smjesu i izmiješati ručno.
6. Jacobs kavu promiješati s dvije žlice vruće vode, dodati u smjesu i ručno sjediniti.
7. Staviti u pripremljen kalup (premazan uljem i pobrašnjen) i peći na 180 stupnjeva, 40-45 minuta (napraviti provjeru).
8. Nakon 10 minuta izvaditi iz kalupa i ostaviti da se ohladi.
9. Po želji, posuti šećerom u prahu.

