

## Guguluf marmorat

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 16 Martie 2013 07:44 - Ultima actualizare Sâmbătă, 16 Martie 2013 07:43

---



### Ingrediente

300 g faina    1 plic cu praf de copt    300 g zahar    4 oua    250 g margarina    200 ml lapte batut

1 lingura cu cacao

2 linguri cu lapte

3 pliculete cu zahar vanilat

esenta de rom

100 g alune

### PENTRU GLAZURA

150 g ciocolata neagra

50 g ciocolata alba

200 ml lapte

2 linguri cu margarina

## **Guguluf marmorat**

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 16 Martie 2013 07:44 - Ultima actualizare Sâmbătă, 16 Martie 2013 07:43

---

### **Mod de preparare**

Freaca margarina spuma cu zaharul si zaharul vanilat. Adauga treptat galbenusurile, laptele batut si cateva picaturi cu esenta de rom. Incorporeaza apoi albusurile batute spuma.

La final, presara faina, amestecand de jos in sus. Toarna compozitia intr-o forma de guguluf unsa cu margarina si tapetata cu faina, dar pastreaza cam 5-6 linguri si amesteca-le cu cacaoa.

Pune apoi si compozitia cu cacao, presara nucile tocate si amesteca usor cu o furculita. Coace la cuptor cam 45 de minute.

Separat, fierbe laptele. Adauga ciocolata neagra rupta bucati. Dupa ce s-a topit complet, adauga coniacul si mai lasa putin sa se ingroase.

Lasa sa se raceasca un pic, dupa care adauga margarina. Imbraca guguluful in glazura de ciocolata. Ca sa arate si mai apetisant, topeste ciocolata alba si traseaza deasupra dungi subtiri. Lasa la rece cel putin 40 de minute.

SURSA: Revista FEMEIA.