

LEDENI KUGLOF

- 5 kiselih vrhnja od 2 dcl
- 500 gr šećera u prahu (ja sam smanjila količinu i stavila 300 gr jer kod mene nitko ne voli jako slatko - vi odlučite o količini šećera)
- 0,5 lit vrhnja za šlag
- 300 gr čokolade sa rižom
- 1 pakovanje plazma keksa

Kiselo vrhnje ručno izmiješajte sa šećerom u prahu. Mikserom izmutite vrhnje za šlag pa te dvije smjese lagano pomiješajte. Prepolovite na dva dijela pa u jedan dodajte izmrvljenu čokoladu sa rižom, a u drugi samljeveni plazma keks.

U okruglu posudu, kalup za kuglof ili neku drugu posudu koju ste obložili folijom za hranu ulijte najprije dio sa izmrvljenom čokoladom. Stavite petnaestak minuta u zamrzivač pa dodajte drugi dio, onaj sa izmrvljenim plazma keksom. Pravac u zamrzivač do posluživanja. Poslužite bez ičega, ali i preljev od čokolade, izmljevni krokant ili nešto drugo po vašem izboru nije loša ideja.

