Euroblok kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Piškota:

- **6**belanca
- **7 kašika**šecera
- **1 dl**ulja
- **7 kašika**brašna
- **1/2**praška za pecivo
- **50 g**cokolade za kuvanje

Krem:

- **6**žumanca
- **6 kašika**šecera
- **1/2**margarina
- **150 g**cokolade za kuvanje

Dekoracija:

- **100 g**Euroblok cokolade

Priprema

Umutiti belanac u cvrst snneg zatim dodati sve ostale sastojke i lagano mešati. okoladu otopiti. Sipati u pleh i peci na 180C.

Za fil umutiti žumanac, šecer i margarin pa kuvati na pari, pred kraj dodati cokoladu i mešati dok se ne istopi. Toplu piškotu preliti vrucim filom.

Dekoracija: kada se prohladi fil narendati preko Euroblok cokoladu.

Savet