

## **Euro kocke**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Za koru**

- **6**belanaca
- **7** kašikašecera
- **1** dlulja
- **7** kašikabrašna
- **1/2** kesicepraska za pecivo
- **50** gcokolade

#### **Za fil:**

- **6**žumanaca
- **6** kašikašecera
- **125** gmargarina
- **150** gcokolade
- **100** geurobloka

### **Priprema**

Umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg. Dodati ulje, mutiti minut-dva pa dodati brašno, prašak za pecivo i rendanu cokoladu.

Sipati u pleh obložen pek-papirom...

...i peci na 180 stepeni dok ne porumeni.

U odgovarajucoj posudi umutiti žumanca sa šećerom i kuvati na pari. Pred kraj kuvanja dodati margarin i cokoladu i dobro promešati da se smesa sjedini. Toplu koru preliti vrucim filom i ostaviti da se ohladi.

Ohlaen kolac posuti rendanom euroblok cokoladom.

### **Savet**