

Euro blok kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **6**belanaca
- **2 šoljice**šecera
- **2 šoljice**ulja
- **2 šoljice**brašna
- **1 pakovanje**praška za pecivo
- **100** grendane euro blok cokalade

Za fil:

- **1/2**margarina
- **50** geuro blok cokolade
- **6**žumanaca
- **6** kašikašecera

Za dekoraciju:

- **90 g** blok cokolade

Preparacija

Umutiti u sneg belanca sa postepenim dodavanjem šecera... Dodati ulje, brašno, prašak za pecivo i rendanu cokaladu... Sve to promešati kašikom i staviti da se pece u kalupu sve do rumene boje na 200 C...

Na pari istopiti margarin i cokoladu, a zatim dodati umucena žumanca sa šecerom...

Fil se istrese na vrelu koru i odozgo izrendati cokaladu...

Savet

Bie još bolje ako imate pravougaoni kalup...