Euroblok kolac (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **7**belanaca
- **200 g**šecera
- **100 ml**ulja
- **7 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **50 g**cokolade (krupno rendane)
- Za fil:
- **7**žumanaca
- **100 g**šecera
- **50 g**cokolade
- **125 g**margarina
- Za posipanje:
- **100 g**rendane euroblok cokolade

Priprema

Za koru: Mikserom umutiti belanca sa šecerom, dodati ulje i lagano umutiti mikserom te iskljuciti mikser, umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i krupno rendanu cokoladu te lagano sjediniti kašikom.

Smesu uliti u nauljan i brašnom posut pleh...

...i peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Ostaviti da se ohladi.

Za fil: Mikserom umutiti žumanca sa šecerom te skuvati na pari. Dodati cokoladu i margarin, ukuvati, pa kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa pare te umutiti mikserom. Fil naneti preko kore i ostaviti da se ohladi...

...te posuti rendanim euroblokom...

...seci i poslužiti.

Savet