

Euroblok kolac (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 7belanaca
- 200 gšecera
- 100 mlulja
- 7 kašikabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 50 gcokolade (krupno rendane)
- Za fil:
- 7žumanaca
- 100 gšecera
- 50 gcokolade
- 125 gmargarina
- Za posipanje:
- 100 grendane euroblok cokolade

Priprema

Za koru: Mikserom umutiti belanca sa šecerom, dodati ulje i lagano umutiti mikserom te isključiti 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 šećerom te skuvati na pari. Dodati čokoladu 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