

Euroblok kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 2 manje šoljice za kafu šećera
- 6 kašike šećera
- 2 manje šoljice za kafu ulja
- 6 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g čokolade
- 125 g margarina
- 100 g euroblok čokolade

Priprema

Umutiti belanca, dodati 2 šoljice šećera i miksati dok se ne istopi, sipati ulje, zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i 50 g rendane čokolade.

Promešati lagano varjačom da se sjedini i sipati u podmazan i brašnom posut pleh. Pleh stavite u predhodno zagrejanu rernu i pecite koru 15 minuta na temperaturi od 200 stepeni.

Pecenu koru izvadite na tacnu i ohladite.

Žumanca, 6 kašika šećera, 125 g margarina i 50 g čokolade kuvajte na pari. U meuvremenu izrendajte euroblok. Kuvan fil nanesite na koru i odmah pospite izrendanim euroblokom.

Ostavite da se ohladi i secite na štanglice.