

Euro blok kolac

Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 9 kašike šecera
- 8 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 150 g cokolade za mešenje
- 150 g seckanih oraha
- 2 kašike ulja
- 1 euro blok cokolada
- 200 g margarina

Priprema

6 belanca umutiti sa 3 kašike šecera, dodati 7 kašike brašna, 1 prašak za pecivo, 50 g cokolade krupno narendane, 150 g seckanih oraha i 2 kašike ulja. Sve izmešati i peci u pobrašnjenom plehu.

Fil: 6 žumanca i 6 kašike šecera izmiksati, pa dodati 1 kašiku brašna, 200 g margarina i 100 g cokolade. Sve skuvati na pari.

Vrucim filom preliti hladan patišpanj i odmah narendati na krupno euro blok cokoladu.

Ostaviti da se ohladi i stegne.