

Euro-blok kolac



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **6** belanaca
- **3** šoljice šećera
- **2** šoljice ulja
- **6** kašika brašna
- **1** prašak za pecivo
- **80** g čokolade za kuvanje

Fil:

- **125** g margarina
- **120** g čokolade za kuvanje
- **6** žumanca
- **6** kašika šećera
- **200** g eurokrem blok čokolada

Priprema

Umotiti cvrst šne od belanaca i šećera, dodati ulje, izmešano brašno i prašak za pecivo i sjediniti. Narendati čokoladu za koru i dodati smesi. Peci u podmazan pleh (d40cm) na 170 C oko 20 minuta. Na slaboj vatri otopiti margarin i čokoladu, dodati umucena žumanca i šećer i mešati na (slaboj) vatri dok se ne istope kristali šećera. Toplim filom preliti toplu koru. Preko fila narendati (na najkрупnije) eurokrem blok čokoladu. Prijatno :)

Savet