

Euroblok kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Piškota:

- **6** belanca
- **7 kašika** šećera
- **1** dlulja
- **7 kašika** brašna
- **1/2** praška za pecivo
- **50 g** čokolade za kuvanje

Krem:

- **6** žumanca
- **6 kašika** šećera
- **1/2** margarina
- **150 g** čokolade za kuvanje

Dekoracija:

- **100 g** Euroblok čokolade

Priprema

Umutiti belanac u cvrst sneg zatim dodati sve ostale sastojke i lagano mešati. čokoladu otopiti. Sipati u pleh i peci na 180C.

Za fil umutiti žumanac, šećer i margarin pa kuvati na pari, pred kraj dodati čokoladu i mešati dok se ne istopi. Toplu piškotu preliti vrućim filom.

Dekoracija: kada se prohladi fil narendati preko Euroblok čokoladu.

Savet