

Kolac sa euroblokom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 2 šoljicešecera
- 2 šoljiceulja
- 7 kašikabrašna
- 250 gmargarina
- 200 gcokolade
- 100 geurobloka
- 1 kašikakakaoa
- 5 kašikašecera
- 1 kesicapraška za pecivo

Priprema

Patišpanj: 6 belanaca, 2 šoljice šecera, 2 šoljice ulja, 50 g rendane cokolade, 7 kašika brašna, 1 kašika kakaoa, prašak za pecivo. Sastojke umutiti i dobro sjediniti i sipati u pleh obložen papirom za pečenje i peci na 200 stepeni.

Fil: 6 žumanaca umutiti sa 5 kašika šecera i sipati u šerpu, pa dodati margarin i ostatak cokolade, sve staviti na tihu vatru i ostaviti da prokljuca.

Vruc fil staviti preko vrućeg patišpanja, pa preko toplog fila narendati 100 g eurobloka.

Savet

Kremasti,okoladni užitak...