

# *Kolac sa euro blokom*

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- 6 belanaca
- 2 šoljice šecera
- 1 šoljica ulja
- 1 prašak za pecivo
- 50 g euro bloka
- 6 kašika brašna

### **Za fil:**

- 6 žumanaca
- 6 kašika šecera
- 50 g euro bloka
- 1/2 margarina
- 100 g euro bloka za rendanje

## **Priprema**

Testo: umutiti 6 belanaca sa 2 šoljice šecera dodati 1 šoljicu ulja, 6 kašika brašna pomešan praškom za pecivo, izrendati 50 grama euro bloka dodati u brašno izmešati i dodati smesi od belanaca izmešati i smesu sipati u podmazan i brašnom posut pleh peci na 180 stepeni 20 minuta.

Fil: umutiti 6 žumanaca sa 6 kašika šecera, umuceno kuvati na pari sa 50 grama euro bloka i pola margarina.

Skuvan fil sipati topao preko ispecene kore preko fila narendati 100 grama euro bloka.