

Euro kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru

- **6** belanaca
- **7 kašika** šecera
- **1** dlulja
- **7 kašika** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **50 g** čokolade

Za fil:

- **6** žumanaca
- **6 kašika** šecera
- **125 g** margarina
- **150 g** čokolade
- **100 g** eurobloka

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg. Dodati ulje, mutiti minut-dva pa dodati brašno, prašak za pecivo i rendanu čokoladu.

Sipati u pleh obložen pek-papirom...

...i peci na 180 stepeni dok ne porumeni.

U odgovarajucoj posudi umutiti žumanca sa šećerom i kuvati na pari. Pred kraj kuvanja dodati margarin i čokoladu i dobro promešati da se smesa sjedini. Toplu koru preliti vrućim filom i ostaviti da se ohladi.

Ovlaen kolac posuti rendanom euroblok čokoladom.

Savet