

Euro blok kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

време pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 6 belanaca
- 2 šoljice šećera
- 2 šoljice ulja
- 2 šoljice brašna
- 1 pakovanje praška za pecivo
- 100 grendane euro blok čokolade

Za fil:

- 1/2 margarina
- 50 g euro blok čokolade
- 6 žumanaca
- 6 kašika šećera

Za dekoraciju:

- **90 g** blok čokolade

Priprema

Umutiti u sneg belanca sa postepenim dodavanjem šećera... Dodati ulje, brašno, prašak za pecivo i rendanu čokoladu... Sve to promešati kašikom i staviti da se peče u kalupu sve do rumene boje na 200 C...

Na pari istopiti margarin i čokoladu, a zatim dodati umućena žumanca sa šećerom...

Fil se istrese na vrelu koru i odmah izrendati čokoladu...

Savet

Bie još bolje ako imate pravougaoni kalup...