

Kolac sa euro-blokom

Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 2 šoljice šecera
- 2 šoljice ulja
- 7 kašika brašna
- 1 margarin
- 200 g cokolade
- 100 g euro-bloka
- 1 kašika kakao
- 7 kašika šecera
- 1 prašak za pecivo

Priprema

Patispanj: 6 belanaca, 2 šoljice šecera, 2 šoljice ulja, 50 g rendane cokolade, 7 kašika brašna, 1 kašika kakao, 1 pecivo. Peci na 200 stepeni.

Fil: 6 žumanaca umutiti sa 7 kašika šecera, 1 margarin i 150 g cokolade, sve ovo staviti na tihu vatru i cekati samo da prokljuca.

Vruc fil sipati preko vruceg patispanja pa preko toplog fila narendati 100 g euro-bloka.