

## ***Euroblok kolac***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 6 jaja
- 2 manje šoljice za kafu šecera
- 6 kašike šecera
- 2 manje šoljice za kafu ulja
- 6 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g cokolade
- 125 g margarina
- 100 g euroblok cokolade

### **Priprema**

Umutiti belanca, dodati 2 šoljice šecera i miksati dok se ne istopi, sipati ulje, zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i 50 g rendane cokolade.

Promešati lagano varjačom da se sjedini i sipati u podmazan i brašnom posut pleh. Pleh stavite u predhodno zagrejanu rernu i pecite koru 15 minuta na temperaturi od 200 stepeni.

Pecenu koru izvadite na tacnu i ohladite.

Žumanca, 6 kašika šecera, 125 g margarina i 50 g cokolade kuvajte na pari. U međuvremenu izrendajte euroblok. Kuvan fil nanesite na koru i odmah pospite izrendanim euroblokom.

Ostavite da se ohladi i secite na štanglice.